02/2023

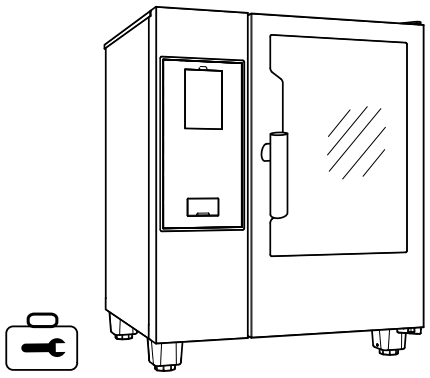
Mod: SDE/XC-22

Production code: 228965-SPECIALE

Diamond

Four MIXTE électrique et au gaz

Touch et Digital

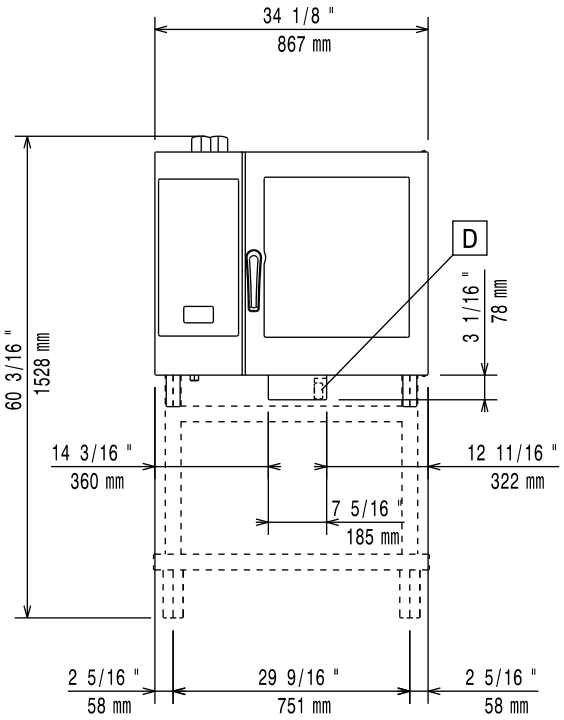


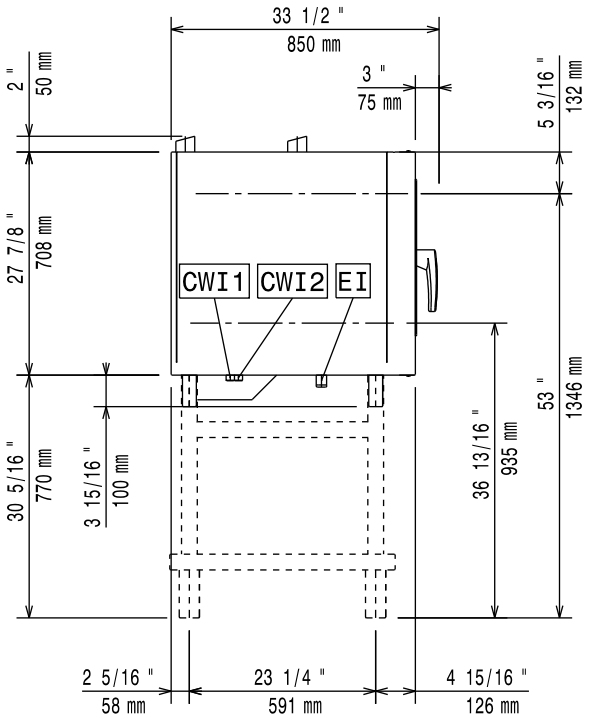
FR Instructions d'installation

595402N00- 2021.10

Schéma d'installation

061 GN Modèle électrique – Avec boiler et Sans boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597402100)





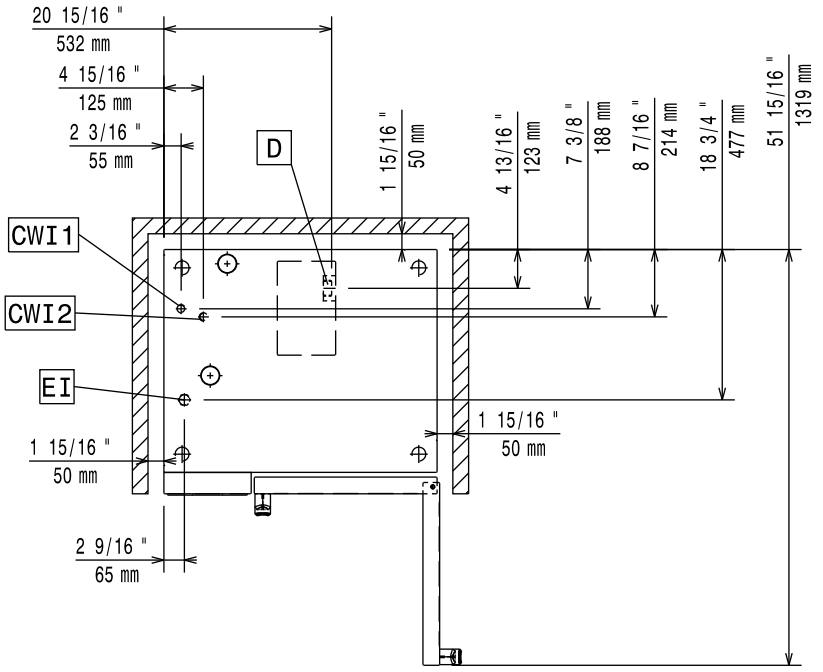
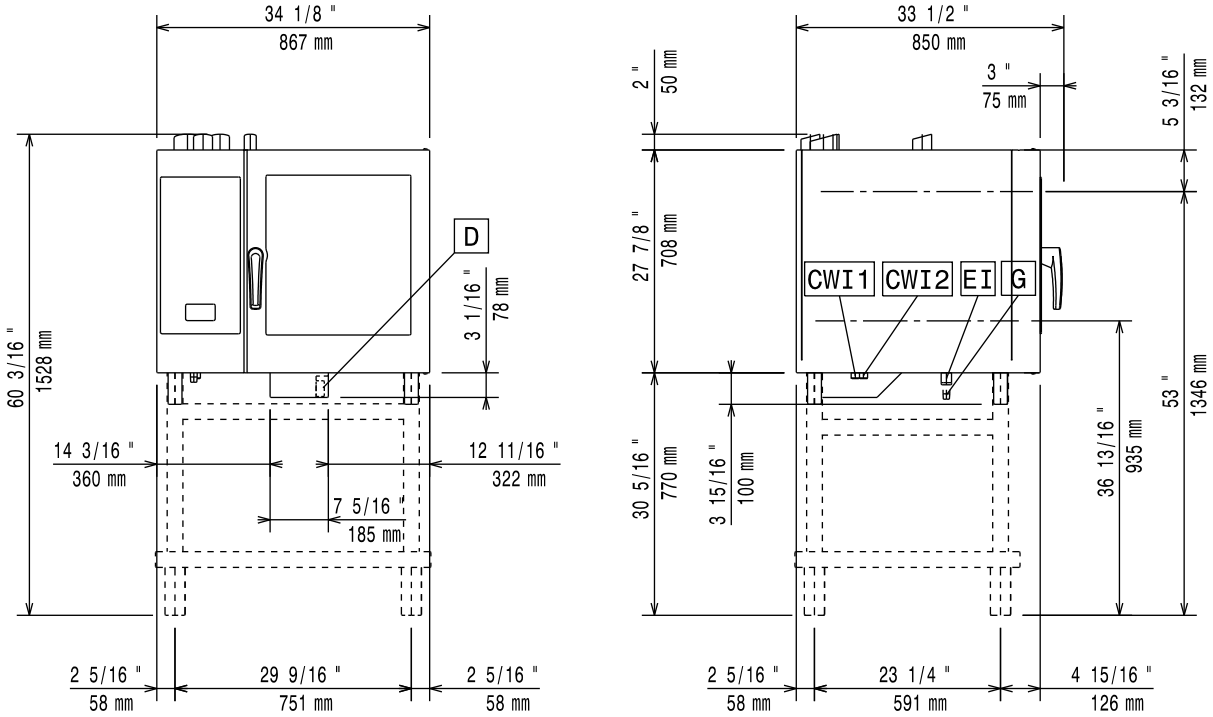


Schéma d'installation

061 GN Modèle au gaz – Avec boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597402000)



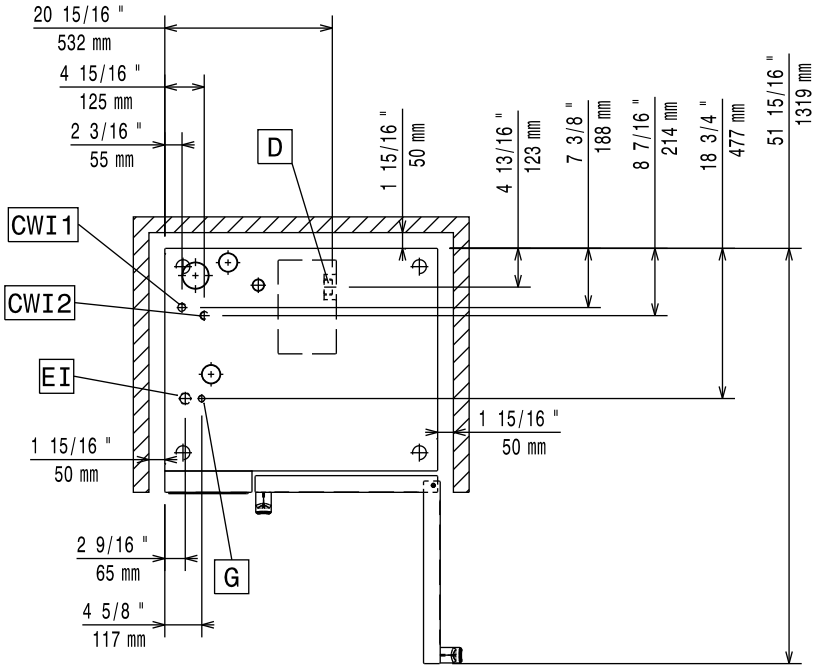
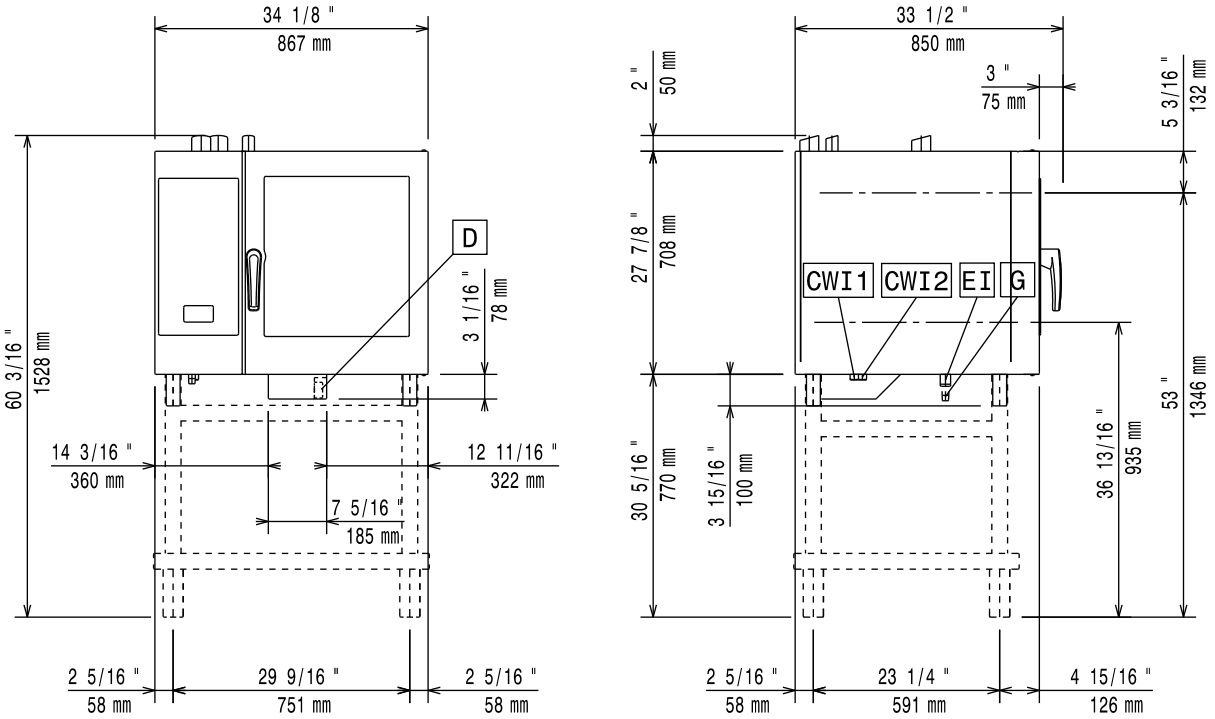


Schéma d'installation

061 GN Modèle au gaz – Sans boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597401Z00)



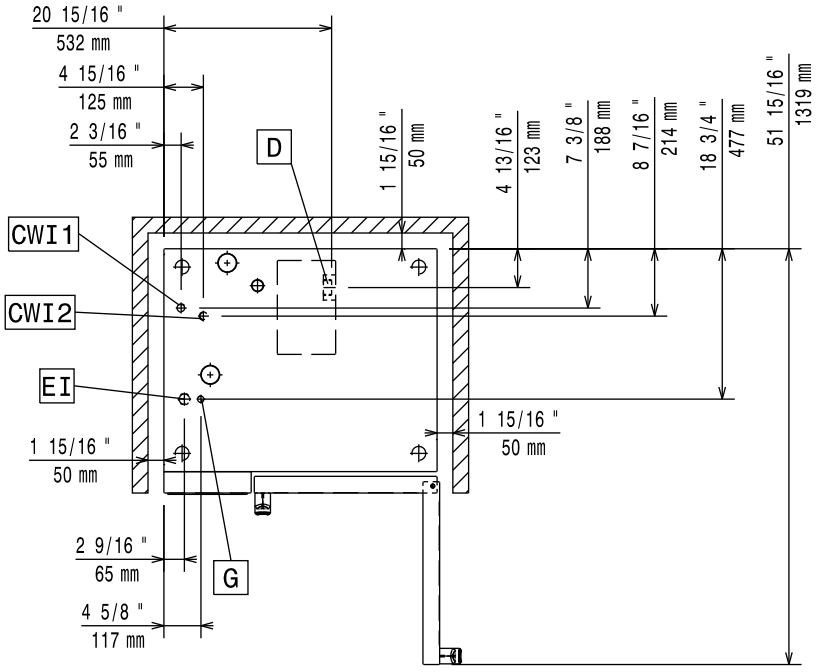
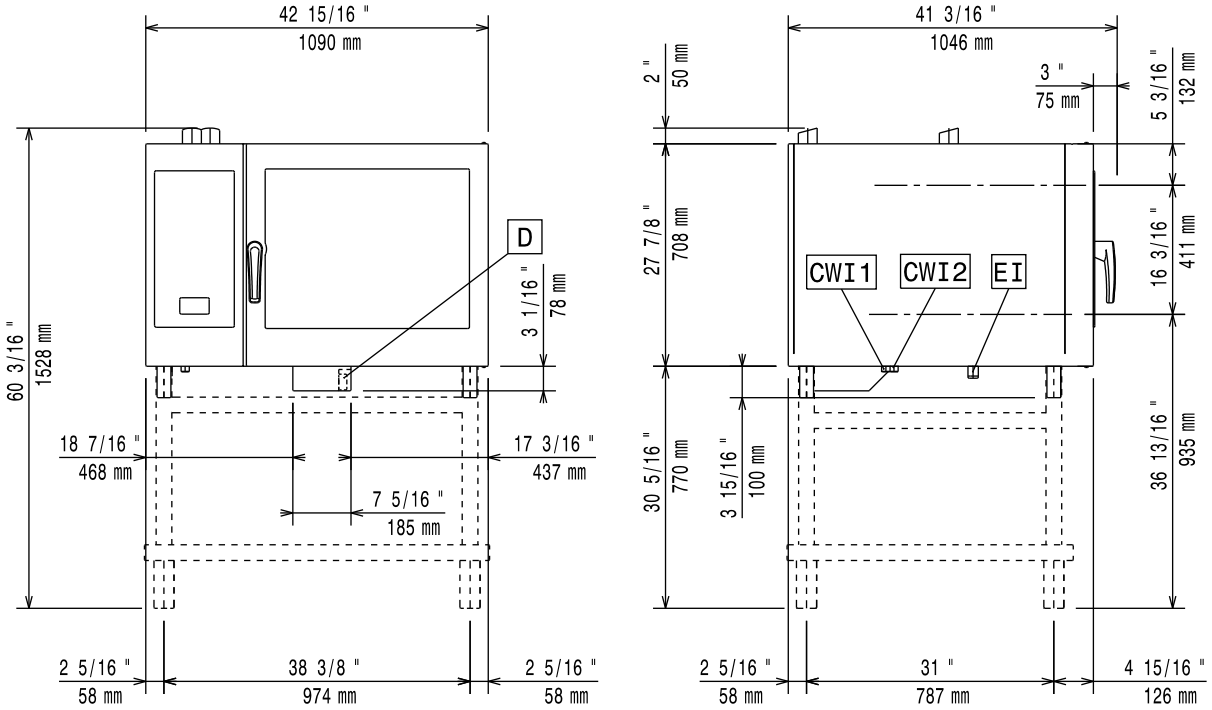


Schéma d'installation

062 GN Modèle électrique – Avec boiler et Sans boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597402700)



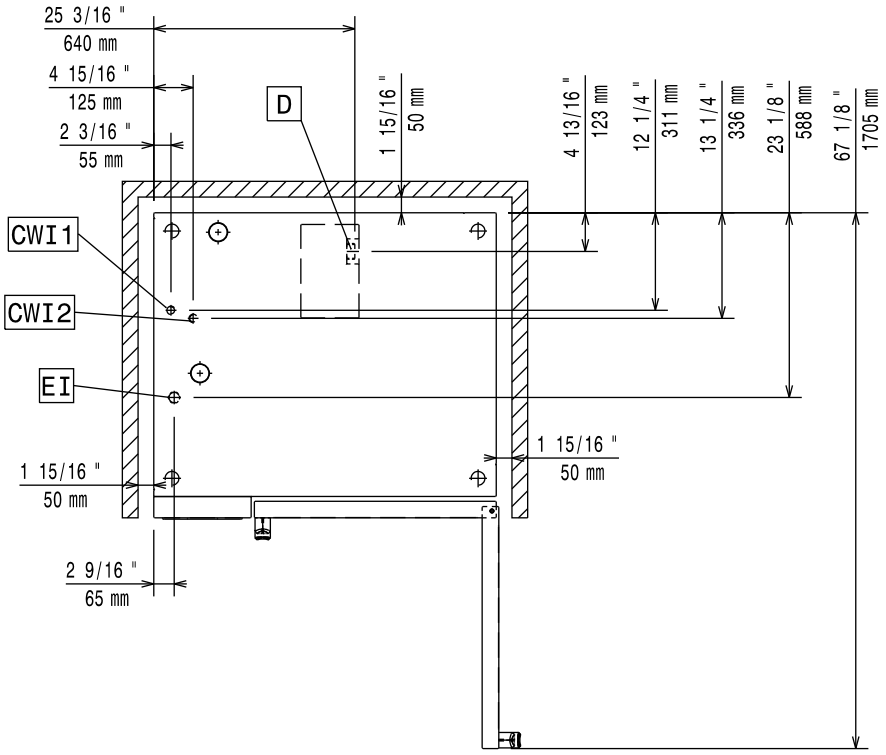
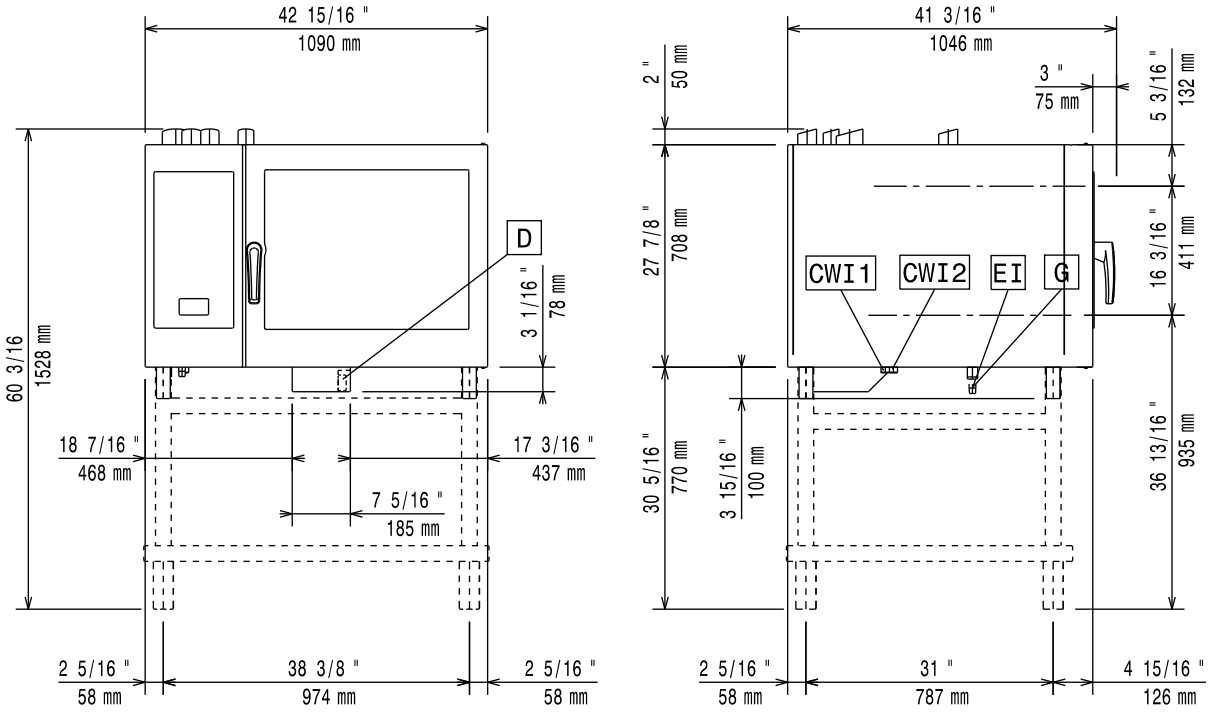


Schéma d'installation

062 GN Modèle au gaz – Avec boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597402600)



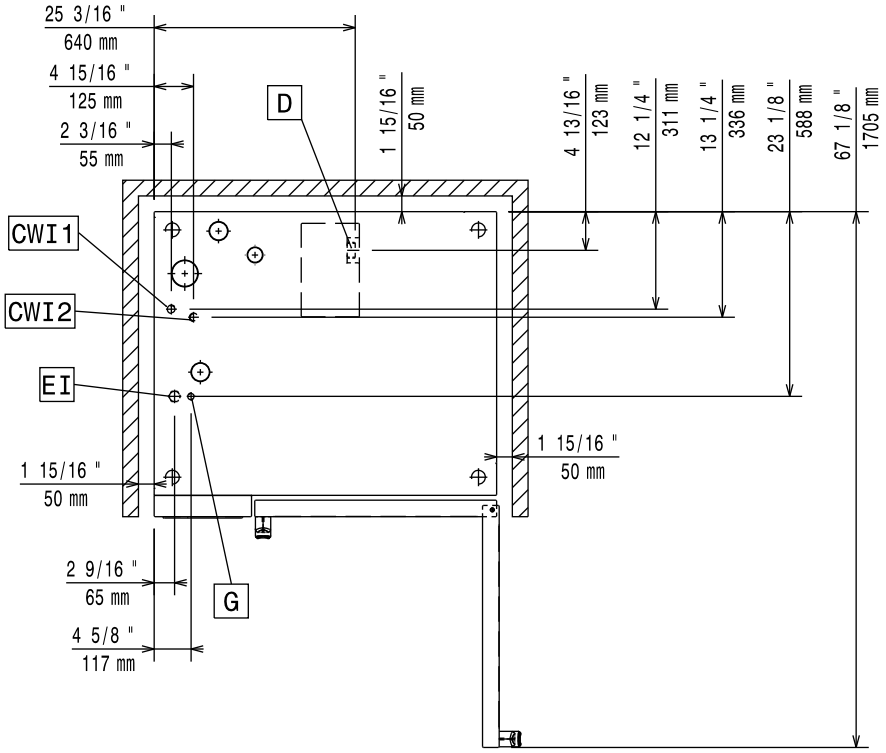
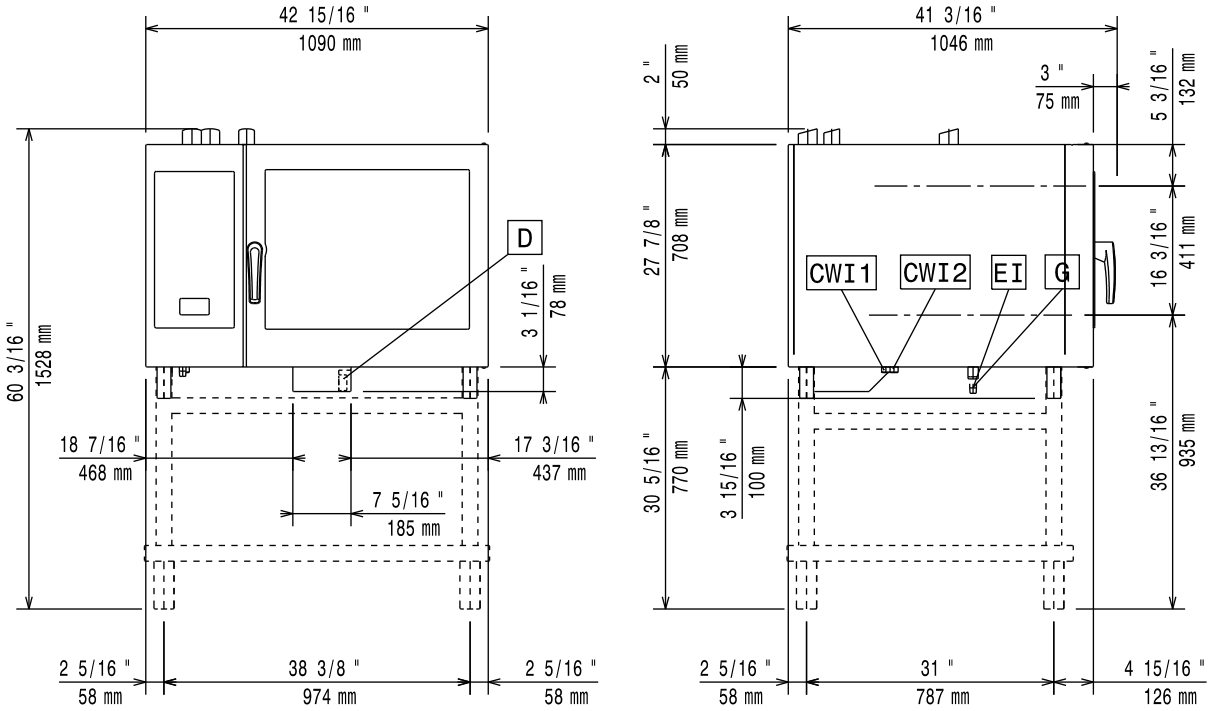


Schéma d'installation

062 GN Modèle au gaz – Sans boiler (code 597402500)



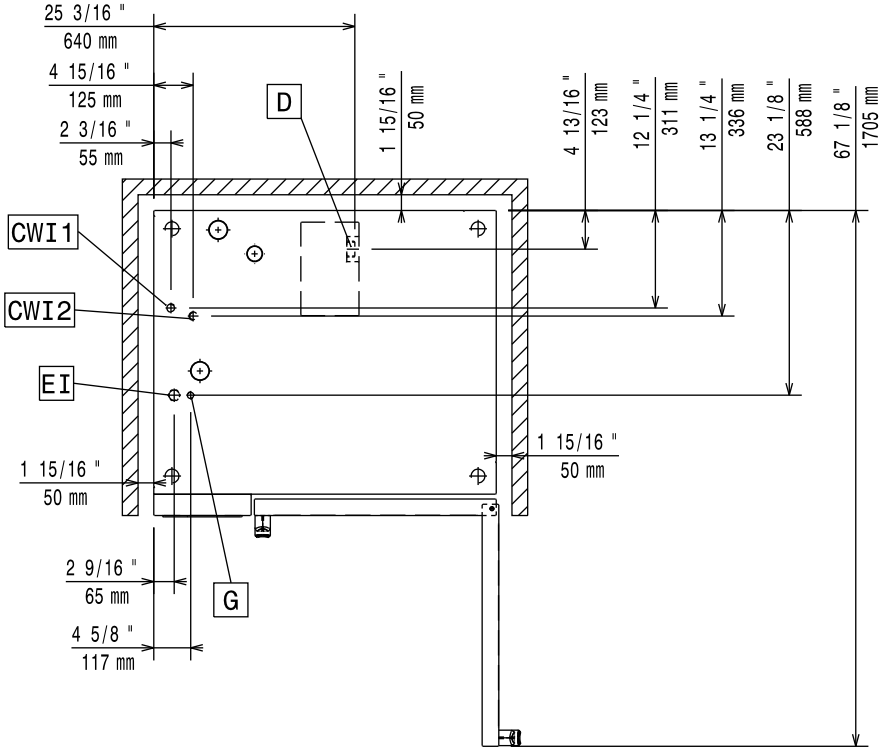
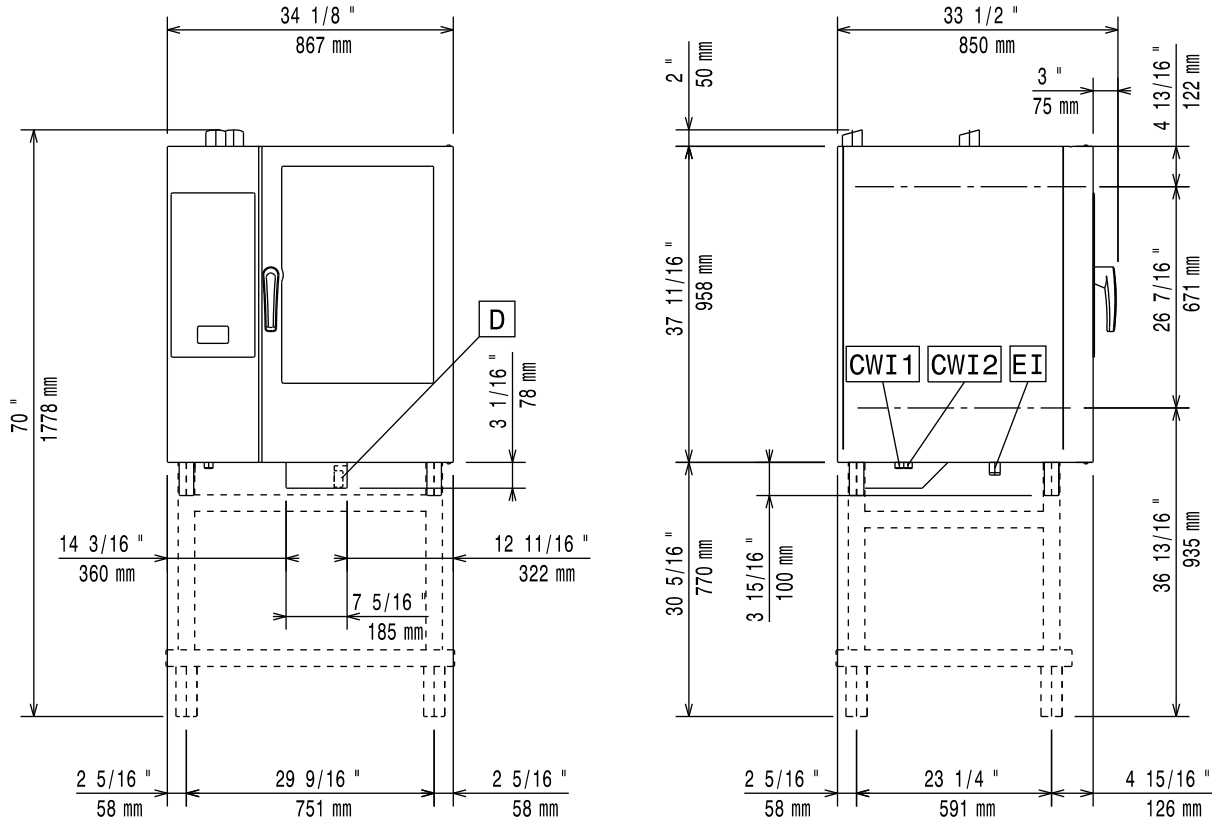


Schéma d'installation

101 GN Modèle électrique – Avec boiler et Sans boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597402400)



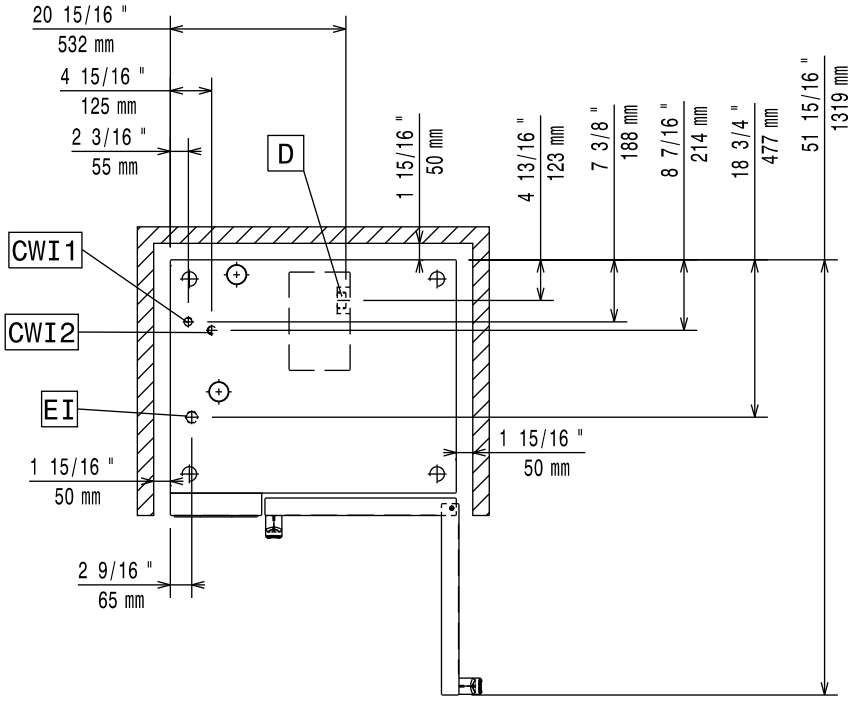
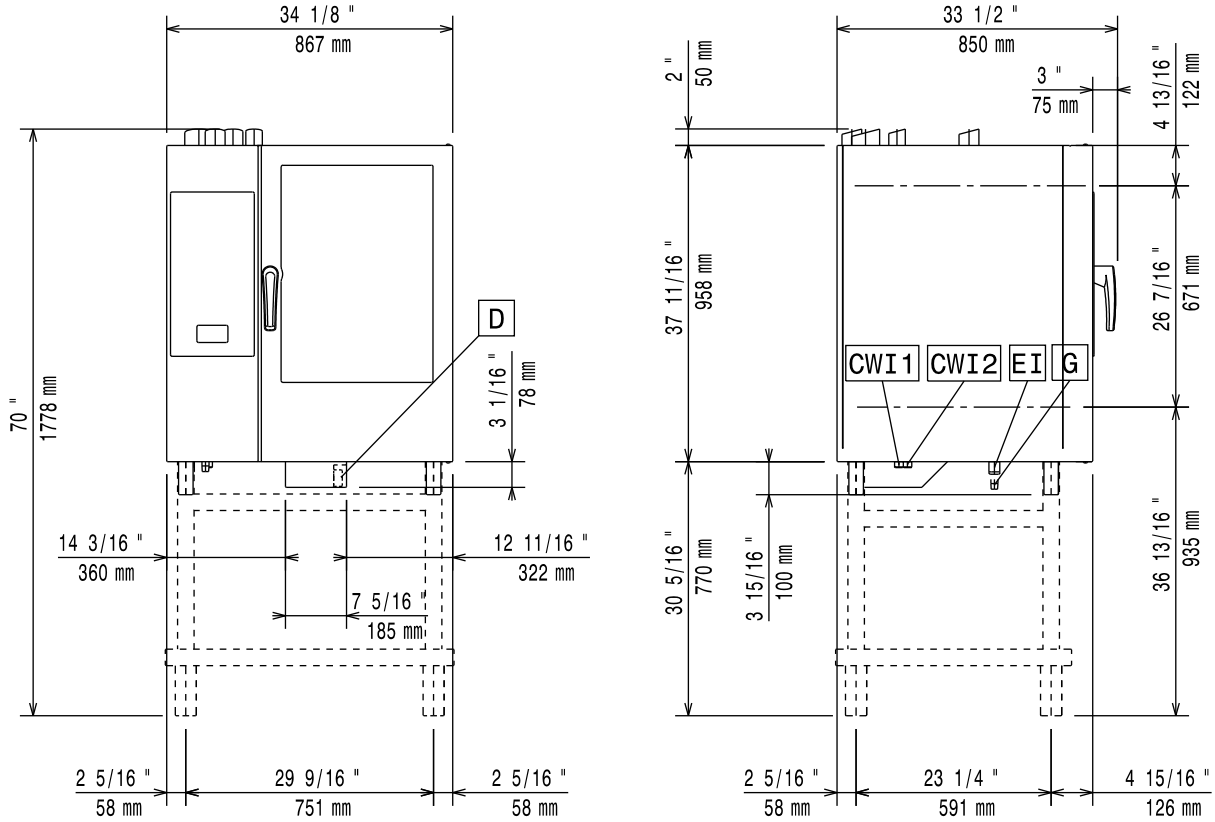


Schéma d'installation

101 GN Modèle au gaz – Avec boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597402300)



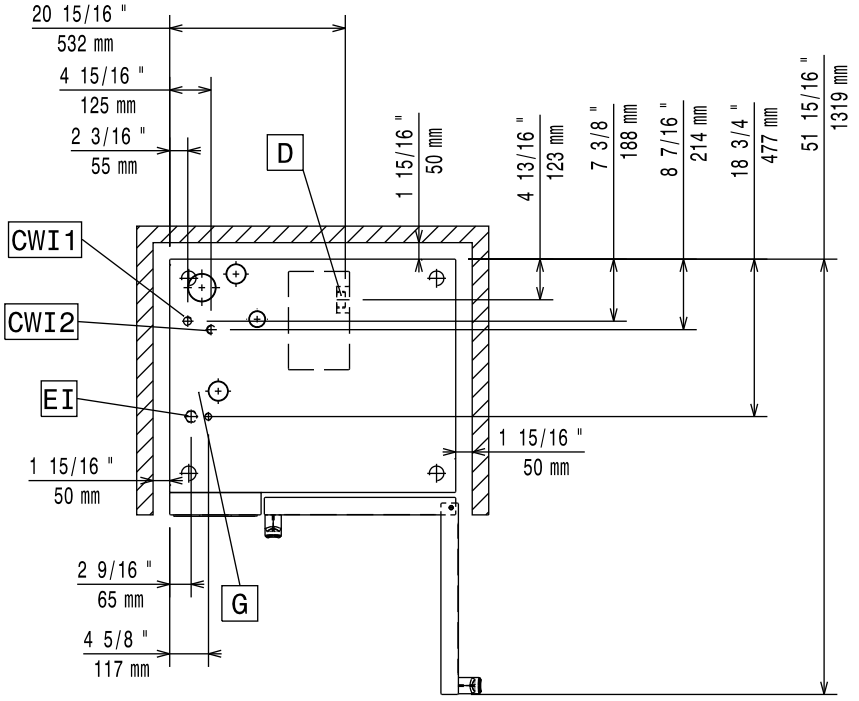
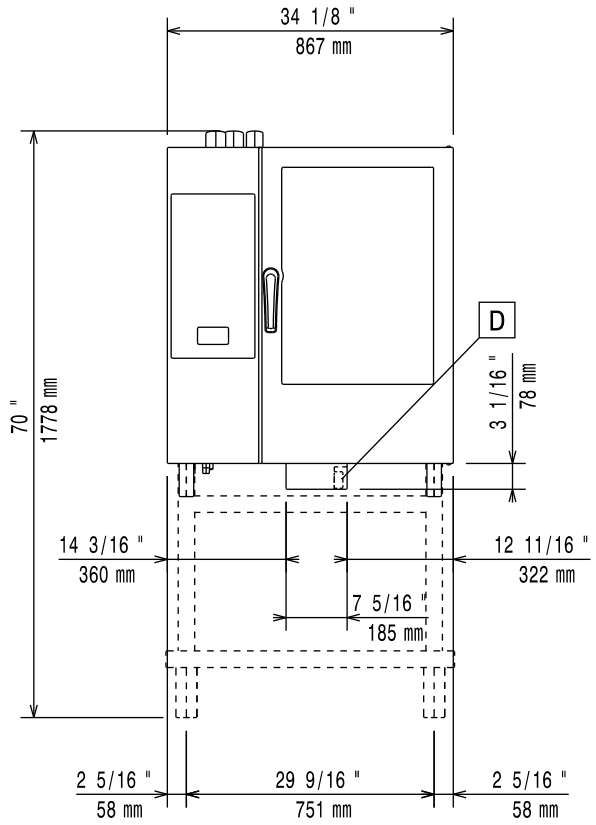
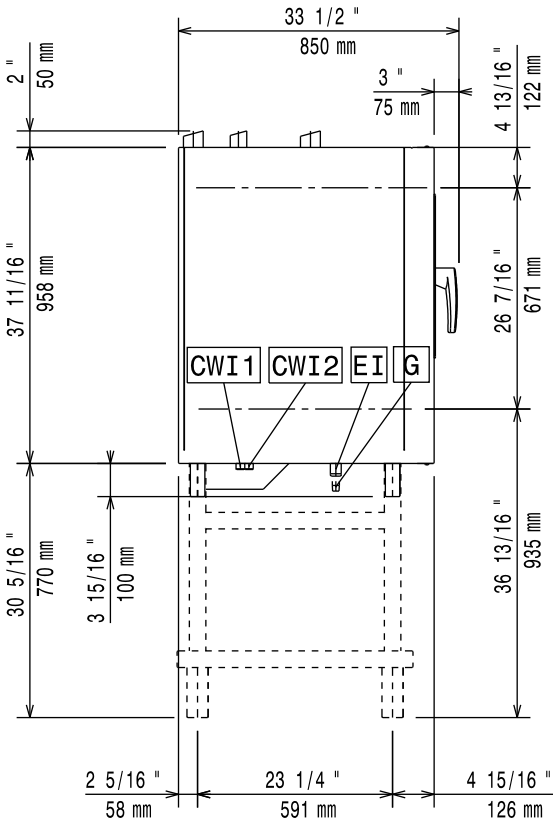


Schéma d'installation

101 GN Modèle au gaz – Sans boiler (code 597402200)





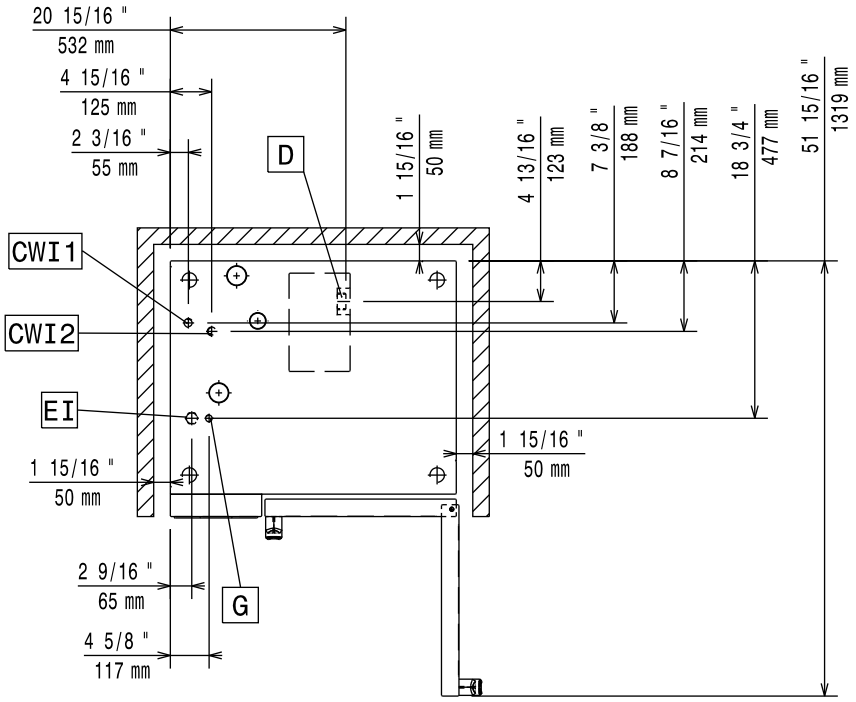


Schéma d'installation

102 GN Modèle électrique – Avec boiler et Sans boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597402A00)

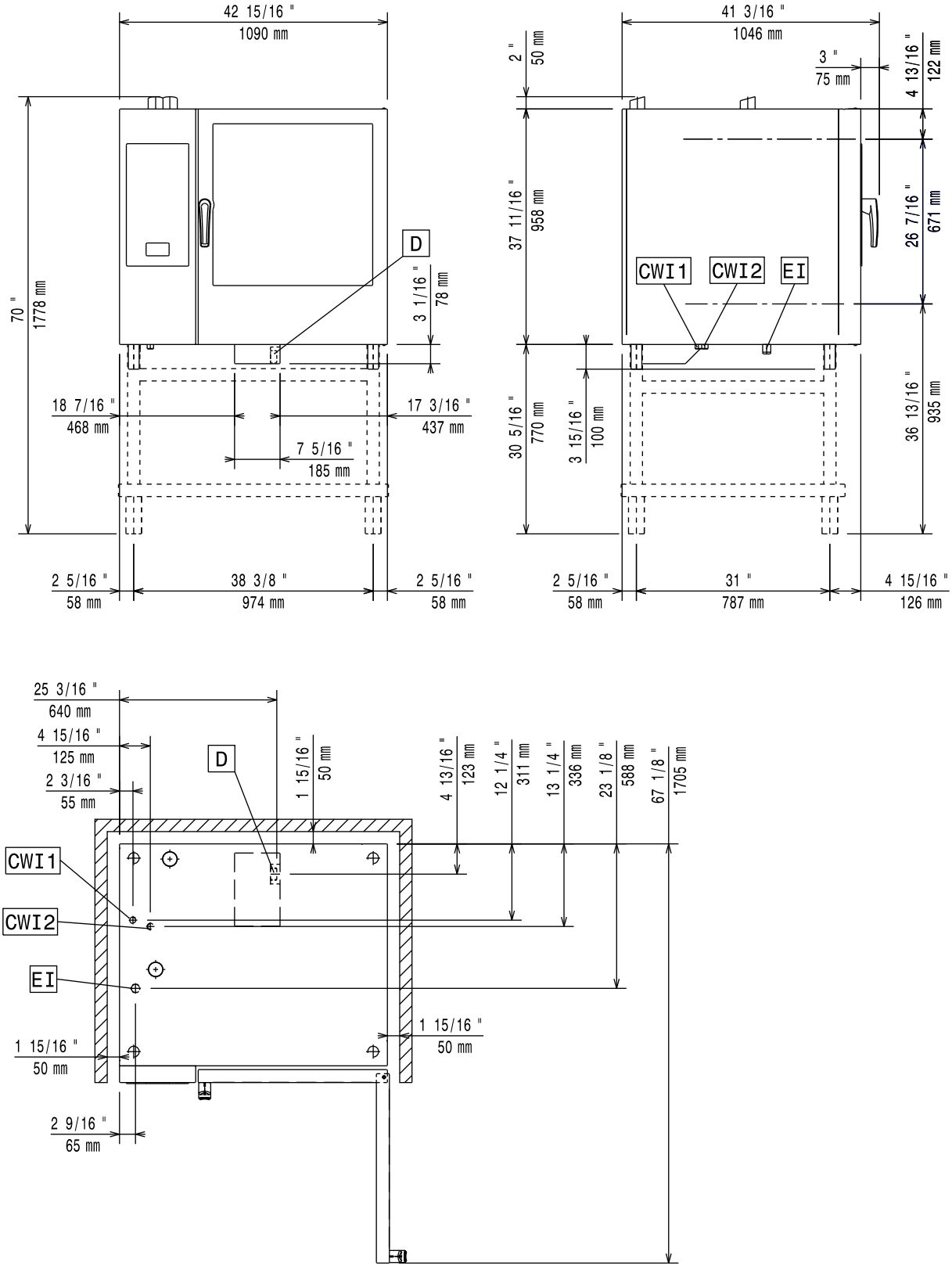
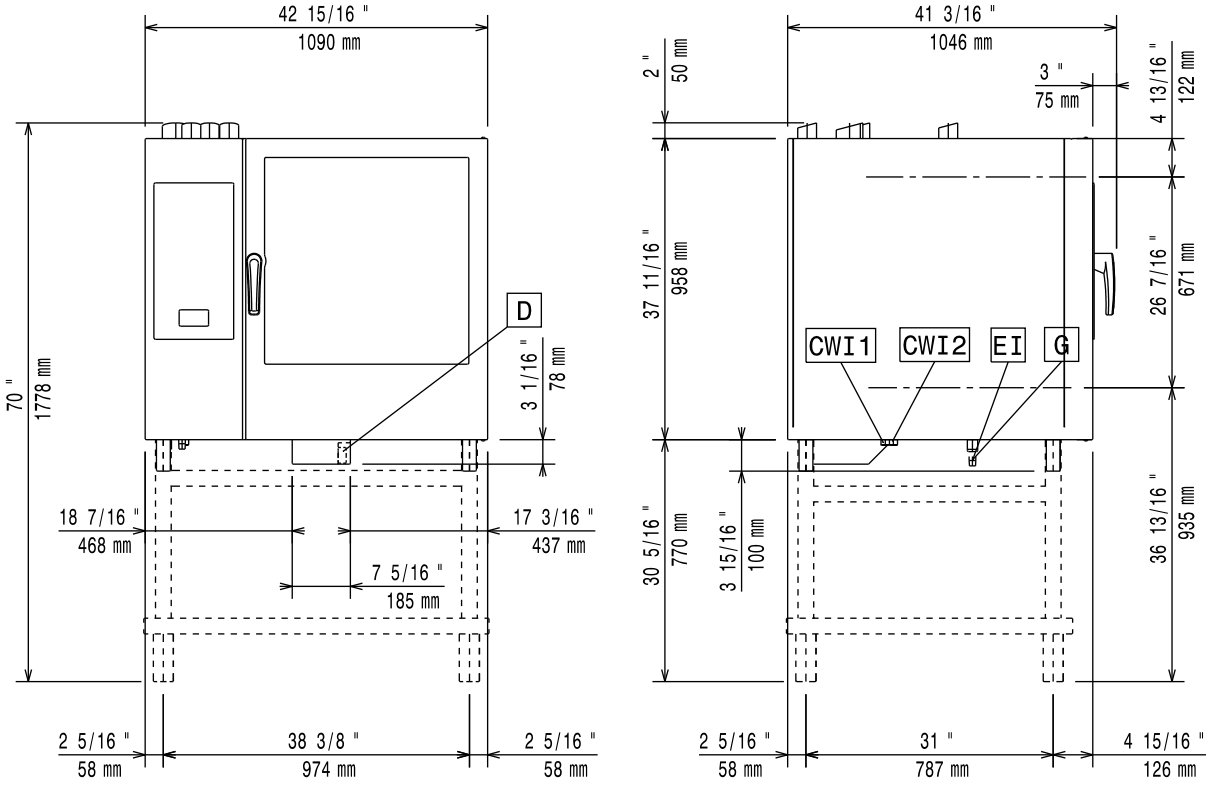


Schéma d'installation

102 GN Modèle au gaz – Avec boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597402900)



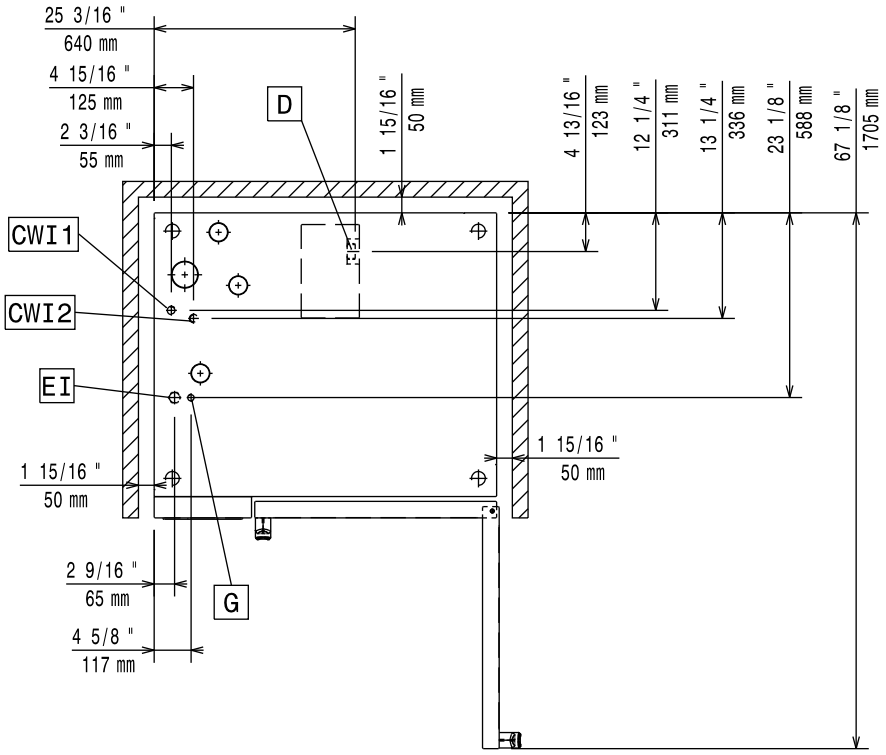
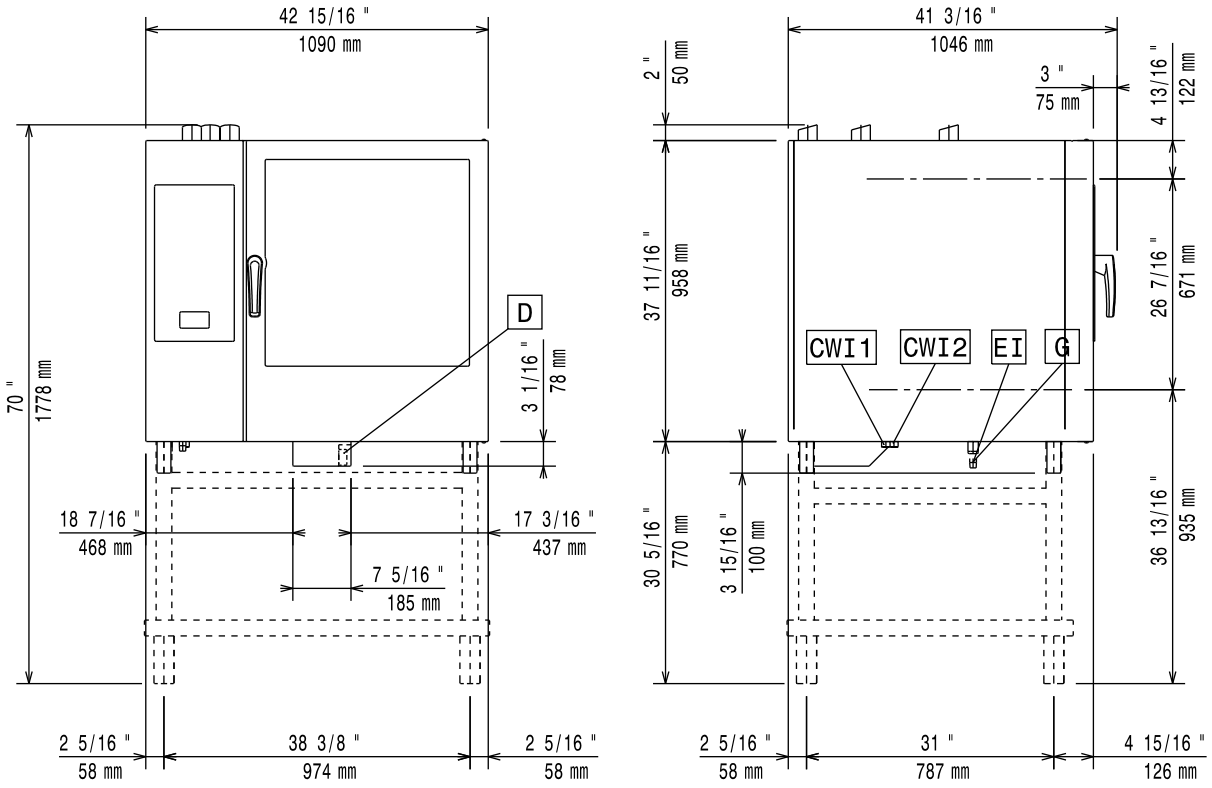


Schéma d'installation

102 GN Modèle au gaz – Sans boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597402800)



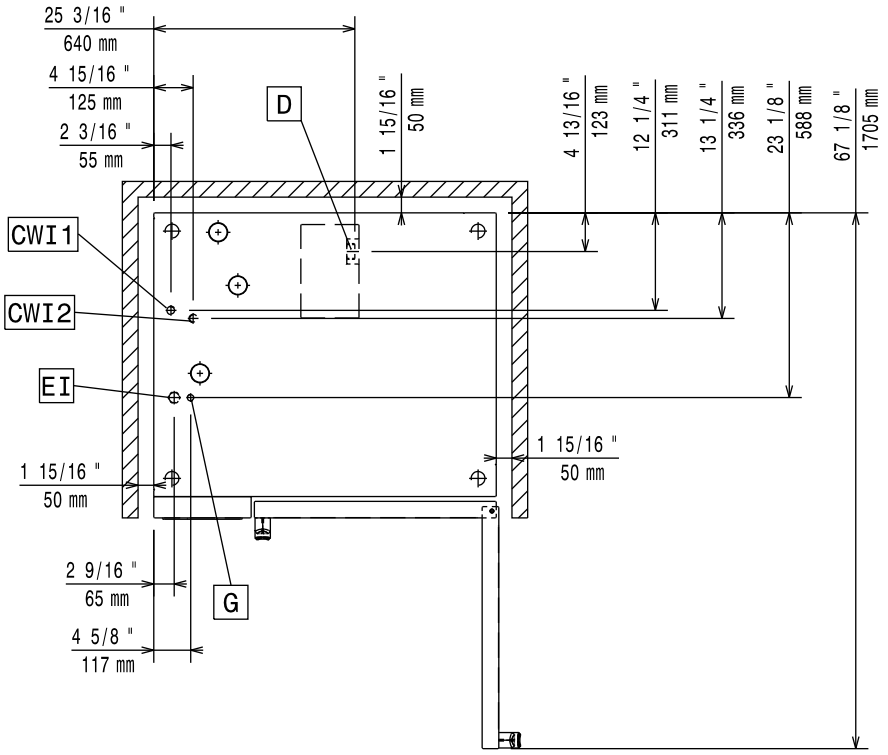
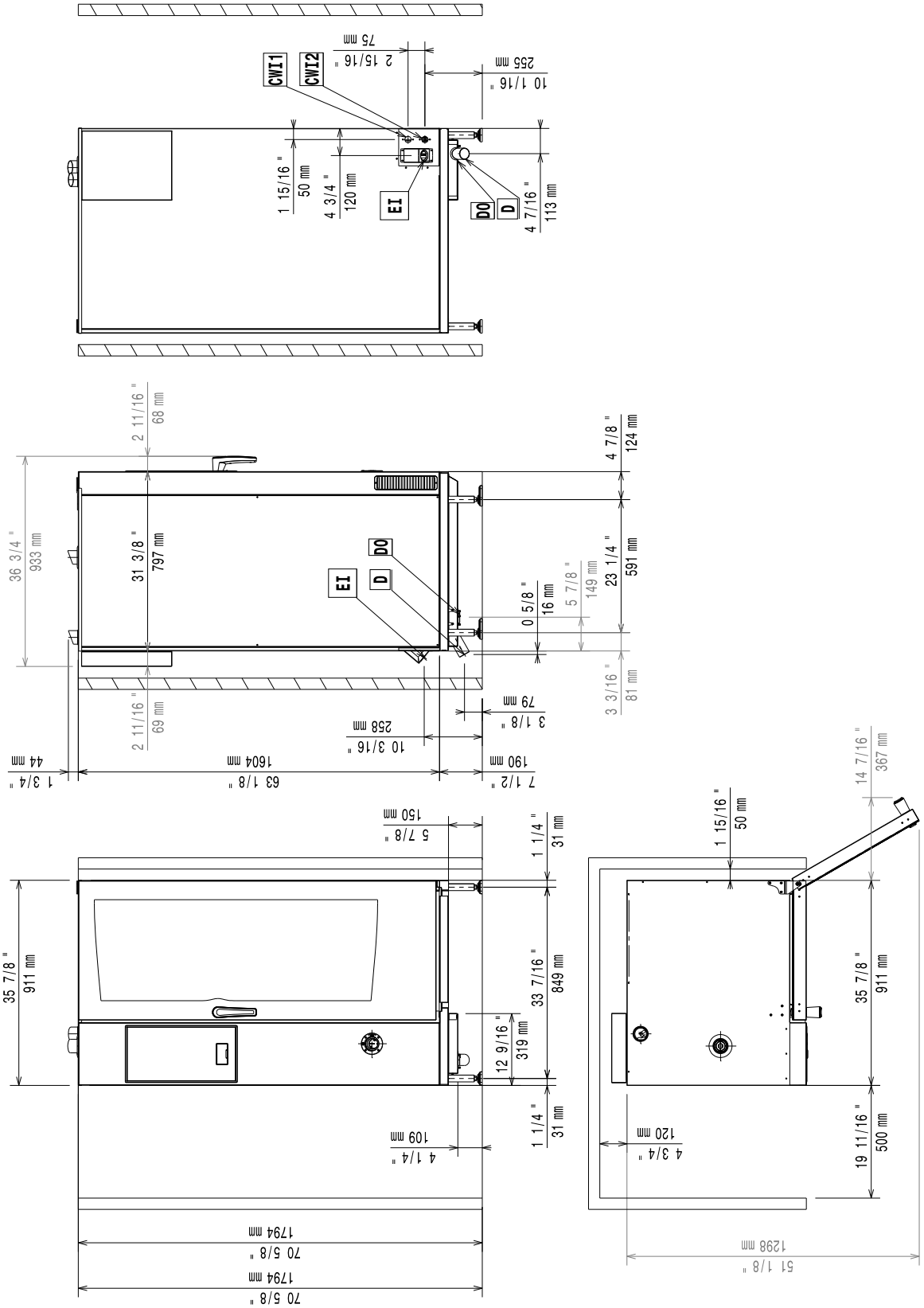


Schéma d'installation

201 GN Modèle électrique – Sans boiler– À écran tactile et À écran numérique (code 597402P00)



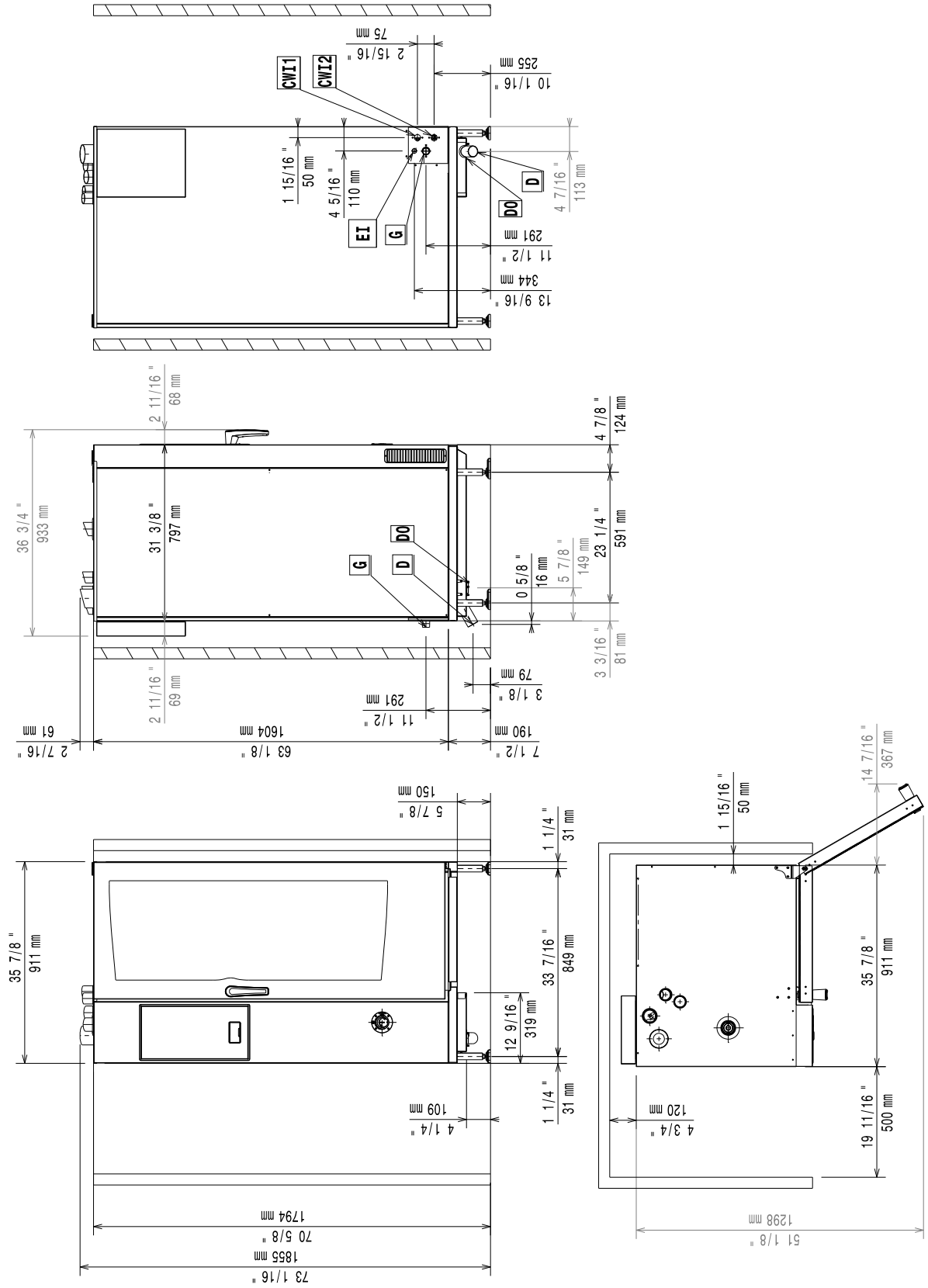

75 mm
2 15/16 "
CWI1
CWI2
255 mm
10 1/16 "
1 15/16 "
50 mm
4 5/16 "
110 mm
4 7/16 "
113 mm
D
DO
EI
G
291 mm
11 1/2 "
344 mm
13 9/16 "
2 11/16 "
68 mm
4 7/8 "
124 mm
36 3/4 "
933 mm
31 3/8 "
797 mm
23 1/4 "
591 mm
0 5/8 "
16 mm
5 7/8 "
149 mm
3 3/16 "
81 mm
2 11/16 "
69 mm
79 mm
3 1/8 "
61 mm
2 7/16 "
1604 mm
63 1/8 "
190 mm
7 1/2 "
150 mm
5 7/8 "
1 1/4 "
31 mm
35 7/8 "
911 mm
33 7/16 "
849 mm
12 9/16 "
319 mm
109 mm
4 1/4 "
1794 mm
70 5/8 "
1855 mm
73 1/16 "
14 7/16 "
367 mm
120 mm
4 3/4 "
19 11/16 "
500 mm
1298 mm
51 1/8 "

Schéma d'installation

201 GN Modèle au gaz – Sans boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597402R00)

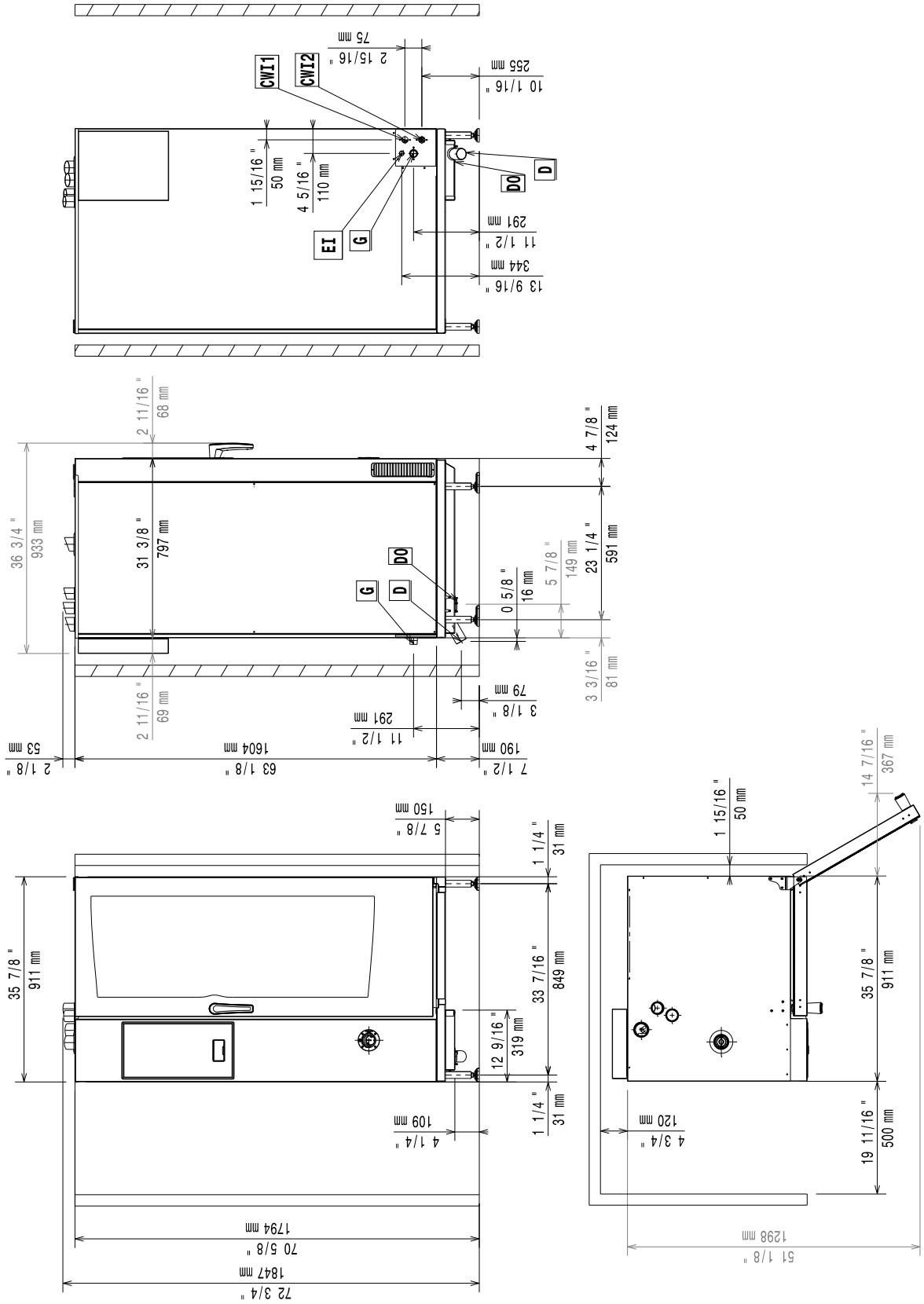


Schéma d'installation

202 GN Modèle électrique – Avec boiler et Sans boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597402V00)

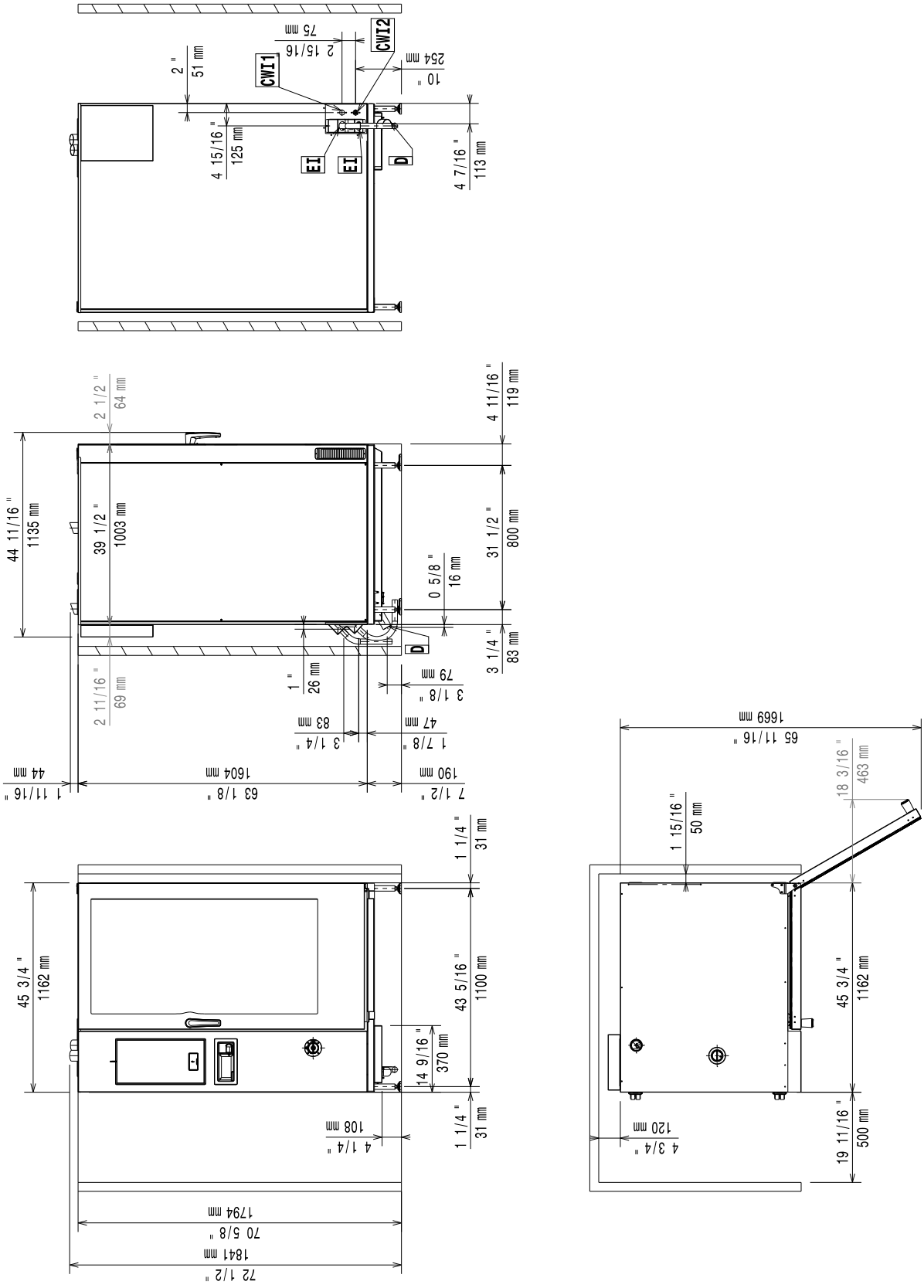
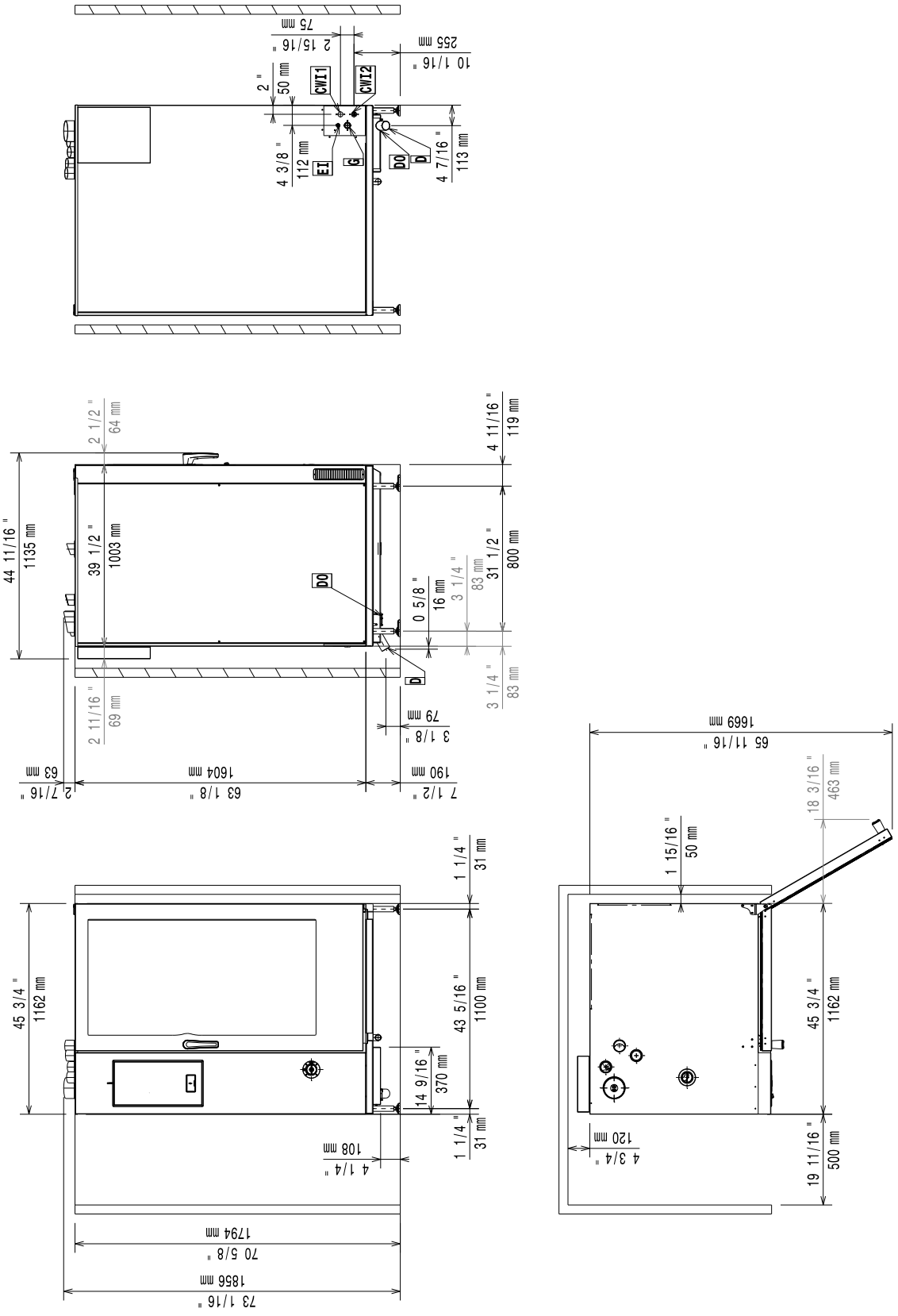
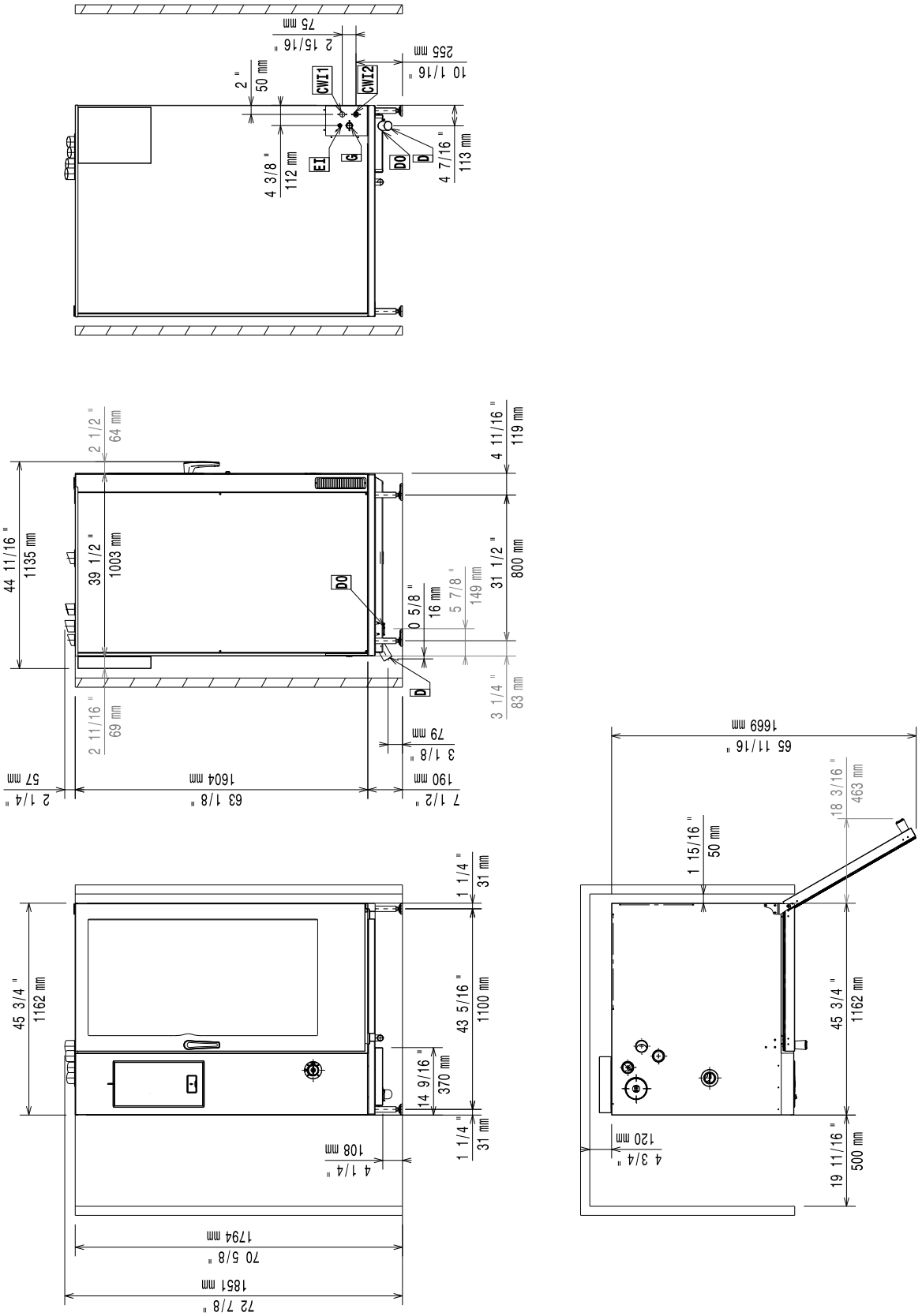


Schéma d'installation

202 GN Modèle au gaz – Avec boiler – À écran tactile et À écran numérique (code 597402W00)




75 mm
2 15/16 "
255 mm
10 1/16 "
2 "
50 mm
CWI1
CWI2
4 3/8 "
112 mm
EI
G
DO
D
4 7/16 "
113 mm
2 1/2 "
64 mm
4 11/16 "
119 mm
44 11/16 "
1135 mm
39 1/2 "
1003 mm
31 1/2 "
800 mm
0 5/8 "
16 mm
5 7/8 "
149 mm
3 1/4 "
83 mm
2 11/16 "
69 mm
79 mm
3 1/8 "
57 mm
2 1/4 "
1604 mm
63 1/8 "
190 mm
7 1/2 "
1669 mm
65 11/16 "
18 3/16 "
463 mm
1 15/16 "
50 mm
1 1/4 "
31 mm
45 3/4 "
1162 mm
43 5/16 "
1100 mm
14 9/16 "
370 mm
108 mm
4 1/4 "
120 mm
4 3/4 "
19 11/16 "
500 mm
1794 mm
70 5/8 "
1851 mm
72 7/8 "

D = Sortie vidange ⌀50 mm M
EI = Entrée électrique
CW1 = Arrivée d’eau froide G 3/4″
CW2 = Arrivée d’eau froide G 3/4″ for treated water ISO 228/1
G = Raccord au gaz ⌀1″M (20 GN 1/1 – 2/1 et 10 GN 2/1)
G = Raccord au gaz ⌀1/2″M (6 GN 1/1 – 2/1 et 10 GN 1/1)

Préambule

Lire attentivement les instructions suivantes, y compris les conditions de garantie, avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Enregistrer le produit

Recevoir des trucs et astuces sur le produit et des informations sur l'entretien et la réparation

---

Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après dénommé le « Manuel ») fournit à l'utilisateur des informations utiles pour utiliser correctement et en toute sécurité l'appareil.

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de l'appareil et surtout à éviter des dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de l'appareil consultent et lisent attentivement ce Manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de l'appareil ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer régulièrement l'utilisateur sur les consignes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil au personnel autorisé à intervenir sur l'appareil.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de l'appareil afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de l'appareil, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le SAV agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de l'appareil. Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées en cours d'utilisation de l'appareil. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est démarré et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.

IMPORTANT

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce Manuel.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
- Toute reproduction, même partielle, du présent Manuel est interdite.
- Ce Manuel est disponible en format numérique. À cet effet :
  - contacter le concessionnaire ou le service clientèle ;
  - téléchargement du dernier manuel mis à jour sur le site internet ;
- Le Manuel doit être toujours conservé à côté de l'appareil, dans un lieu d'accès aisé. Les opérateurs et le personnel préposées à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

Table des matières

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ ... 23
A.1 Informations générales ... 23
A.2 Équipements de protection individuelle ... 24
A.3 Sécurité générale ... 24
A.4 Transport, manutention et stockage ... 25
A.5 Installation et montage ... 26
A.6 Mise en place ... 26
A.7 Mise au rebut de la machine ... 27
B DONNÉES D'IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DU FABRICANT ... 27
B.1 Emplacement de la plaque signalétique ... 27
B.2 Données d'identification de la machine et du fabricant ... 27
C INFORMATIONS GÉNÉRALES ... 28
C.1 Introduction ... 28
C.2 Essai et inspection ... 28
C.3 Droits d'auteur ... 28
C.4 Conservation du Manuel ... 28
C.5 Destinataires du Manuel ... 28
C.6 Définitions ... 29
C.7 Responsabilités ... 29
D TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE ... 29
D.1 Introduction ... 29
D.2 Manutention ... 29
D.2.1 Procédures pour les opérations de manutention ... 29
D.2.2 Translation ... 30
D.2.3 Pose de la charge ... 30
D.3 Déballage ... 30
D.4 Élimination de l'emballage ... 30
D.5 Stockage ... 30
E DONNÉES TECHNIQUES ... 30
E.1 Caractéristiques techniques des modèles ÉLECTRIQUES ... 30
E.2 Caractéristiques techniques des modèles ÉLECTRIQUES et au GAZ ... 31
E.3 Caractéristique techniques du GAZ ... 31
E.4 Dimensions de l'appareil ... 33
E.5 Tables de conversion ... 34
F INSTALLATION ET MONTAGE ... 34
F.1 Lieu d'installation ... 34
F.2 Déballage et mise en place ... 34
F.2.1 Transport de l'appareil ... 35
F.2.2 Mise en place ... 35
F.3 Modèles sur plan de travail ... 36
F.4 Installations superposées ... 37
F.5 Fixation des systèmes de four ... 37
F.6 Exigences en matière d'hygiène ... 38
F.7 Raccordement de l'eau ... 38
F.7.1 Caractéristiques de l'eau dans l'entrée "CWI2" ... 39
F.7.2 Contrôle de la pression d'alimentation ... 40
F.7.3 Système d'évacuation de l'eau ... 40
F.8 Branchement électrique ... 41
F.8.1 Installation du câble d'alimentation ... 42
F.9 Dispositif de sécurité ... 43
F.10 Raccord au réseau de distribution de gaz (modèles au gaz) ... 43
F.10.1 Précautions générales ... 43
F.10.2 Puissance thermique nominale ... 43
F.10.3 Évacuation des fumées ... 44
F.11 Évacuation des gaz brûlés ... 44
F.12 Instructions d'installation du système d'évacuation ... 45
G CONFIGURATION DE L'APPAREIL ... 45
G.1 Introduction ... 45
G.1.1 Modèles à écran tactile ... 45
G.1.2 Modèles à écran numérique ... 45
G.2 ASSISTANT (modèles à écran tactile uniquement) ... 46
H MISE AU REBUT DE LA MACHINE ... 46
H.1 Stockage des déchets ... 46
H.2 Recyclabilité ... 46
H.3 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil ... 47

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent Manuel :



AVERTISSEMENT
Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution - tension dangereuse.



ATTENTION
Risque de détérioration de l'appareil ou du produit.



IMPORTANT
Instructions ou informations importantes concernant le produit



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil



Détails et explications

- L’installation, l’entretien, la maintenance, le nettoyage incorrects ou des modifications de l’unité peuvent provoquer des dommages, des lésions corporelles, voire la mort.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications commerciales et collectives, comme des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux ou des entreprises commerciales, comme des boulangeries, des boucheries, etc., pas pour la production alimentaire de masse en continu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance de son fonctionnement.
- Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans ou près de cet appareil.
- Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisible le marquage “CE“ de la machine.
- Se référer aux données figurant sur le marquage “CE“ de la plaque signalétique de la machine pour les relations avec le fabricant (par exemple, pour une demande de pièces détachées, etc.).
- Au moment de la démolition de la machine, le marquage “CE“ devra être détruit.

A.2 Équipements de protection individuelle

Tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de l'appareil.

Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de travail 	Gants 	Lunettes 	Casque 
Transport	—	●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	○	—	—
Montage	—	●	●[1]	—	—
Emploi courant	●	●	●[2]	—	—
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage normal	○	●	●[1–3]	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	●[1–3]	○	—
Entretien	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	**EPI PRÉVU**				
○	**EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE**				
—	**EPI NON PRÉVU**				

1. Pendant ces opérations, porter des gants résistants aux coupures. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
2. Pendant ces opérations, porter des gants résistants à la chaleur pour protéger les mains contre tout contact avec des aliments chauds ou des pièces chaudes de l'appareil et/ou pour en retirer des éléments chauds. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
3. Pendant ces opérations, porter des gants adaptés au contact avec les substances chimiques utilisées (se référer à la fiche de données de sécurité des substances utilisées pour les informations concernant les EPI requis). À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et provoquer d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

A.3 Sécurité générale

- Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Certaines illustrations du présent Manuel représentent la machine ou des parties de celui-ci, démunies de protections ou sur lesquelles les protections ont été retirées. Ceci

dans le seul but de simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.

- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'obligation présents sur la machine.
- Avant d'entreprendre une maintenance, couper l'alimentation au disjoncteur général et placer une étiquette rouge pour signaler qu'un travail est en cours sur ce circuit.
- Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser de produits (même dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).
- Éviter que l'huile ou la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique. Ne pas laisser se déposer de la saleté, de la graisse, des aliments ou toute autre substance sur l'appareil.
- Ne pas asperger d'eau ni utiliser de jets d'eau ou de vapeur.
- Ne pas emmagasiner ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou éléments inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne pas pulvériser des aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.
- Éviter d'exposer l'équipement à l'ozone - ne pas utiliser des ozoniseurs dans les locaux dans lesquels l'équipement est installé.
- Il est interdit d’introduire dans le four des liquides inflammables par exemple de l’alcool, durant le fonctionnement.
- Pour contrôler la présence éventuelle de fuites, ne jamais se servir d'une flamme vive.
- Installer l’appareil dans un endroit bien aéré, afin de garantir un renouvellement approprié de l’air toutes les heures. Vérifier que le système de ventilation, quel qu’il soit, reste toujours opérationnel et efficace pendant toute la durée d’utilisation de l’équipement.

A.4 Transport, manutention et stockage

- Les appareils sont de dimension telle qu'ils peuvent être empilés pour le transport, la manutention et le stockage conformément aux instructions figurant sur le talon apposé sur l'emballage.
- Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de se tenir sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Le poids de l'appareil ne suffit pas pour le maintenir immobile.
- Pour effectuer le levage de l'appareil, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.
- Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pendant les déplacements car il pourrait se renverser.
- Le personnel chargé du transport, de la manutention et du stockage de la machine doit obligatoirement avoir été formé et entraîné à l'utilisation des systèmes de levage et à l'adoption des dispositifs de protection individuels appropriés au type d'opération à effectuer (par exemple, salopette de travail, chaussures de sécurité, gants et casque de protection).
- Au moment de l'enlèvement des systèmes d'ancrage, vérifier que la stabilité des pièces qui composent la machine ne dépend pas de l'ancrage et que cette opération ne provoque donc pas la chute de la charge du véhicule. Avant de décharger les composants de la machine, s'assurer que tous les systèmes d'ancrage ont été retirés.

- Le positionnement, le montage et le démontage de l'appareil sont du ressort exclusif du personnel spécialisé.

A.5 Installation et montage

- Les opérations décrites doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien pour l'outillage utilisé que pour les modalités d'intervention.
- La fiche (le cas échéant) doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil.
- Avant toute procédure d'installation, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données figurant sur sa plaque signalétique sont compatibles avec la tension et la fréquence de secteur.

- Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par le personnel spécialisé.
- Le branchement électrique de la machine doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation et tous les dispositifs de débranchement doivent être intégrés au câblage fixe, conformément aux réglementations en matière de câblage.
- Les informations relatives à la tension d'alimentation de l'appareil sont présentes sur la plaque signalétique.
- L'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
- Le point de connexion doit comporter un contact à la terre efficace. En cas de doute quant à l'efficacité de la terre, demander au personnel spécialisé de contrôler l'installation.
- Tout câble d'alimentation détérioré doit être remplacé par le SAV ou par le personnel spécialisé de façon à prévenir tout risque.
- Vérifier la présence d'un disjoncteur de sécurité entre le câble d'alimentation de l'appareil et le réseau électrique. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur en matière de sécurité.

Raccordement au réseau de distribution d'eau (selon l'appareil et/ou le modèle)

L'appareil doit être raccordé au réseau de distribution d'eau, conformément aux prescriptions des réglementations nationales en vigueur.

- La pression mesurée en amont du four (et en aval de tout SYSTÈME DE FILTRATION DE L'EAU éventuellement installé) doit être comprise entre 100 – 600 kPa (1,0 – 6,0 bar / 14,5 – 87psi), mesurée en conditions dynamiques, c'est-à-dire pendant le remplissage du boiler et la phase de lavage.

AVERTISSEMENT
Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes en vigueur en matière de **protection contre les accidents**.

A.6 Mise en place

- Installer l'appareil en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.
- Déplacer l'appareil avec soin pour éviter de l'endommager ou de mettre des personnes en danger. Utiliser une palette pour le déplacer et le mettre en place.

- Le schéma d'installation indique les dimensions générales de l'appareil et la position des différents raccordements (gaz, électricité, eau). Vérifier sur place la présence de toutes les connexions nécessaires au raccordement.
- Veiller à ce que l'endroit où la machine doit être installée ne soit pas polluée par des substances corrosives (chlore, etc.). S'il est impossible de garantir l'absence de corrosion, il faudra enduire toute la surface en acier inoxydable d'une couche de paraffine de protection, à étaler à l'aide d'un chiffon imbibé de paraffine. Le fabricant décline toute responsabilité en présence d'effets corrosifs dus à des causes extérieures.
- Les appareils ne peuvent pas être encastrés. Laisser 50 mm minimum entre l'appareil et les parois de droite et arrière et 500 mm par rapport à la paroi de gauche ou suffisamment d'espace pour permettre les opérations de service ou d'entretien.
- Isoler correctement les surfaces à des distances inférieures à celles préconisées.
- Veiller à maintenir une distance d'au moins 100 mm entre l'appareil et toutes les parois combustibles. Ne pas entreposer ni utiliser de matières et de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

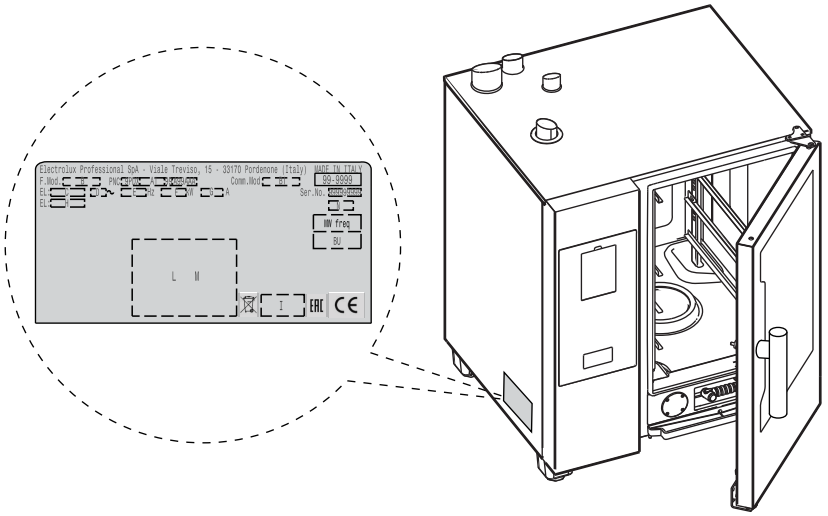
A.7 Mise au rebut de la machine

- Les opérations de démontage doivent être effectuées par le personnel spécialisé.
- Les interventions sur les équipements électriques, mis hors tension, sont exclusivement réservées au personnel spécialisé.
- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

B DONNÉES D'IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DU FABRICANT

B.1 Emplacement de la plaque signalétique

Ce Manuel d'utilisation fournit des informations concernant plusieurs appareils.
Identifier l'appareil acheté à l'aide de la plaque signalétique à gauche (voir l'illustration ci-dessous).

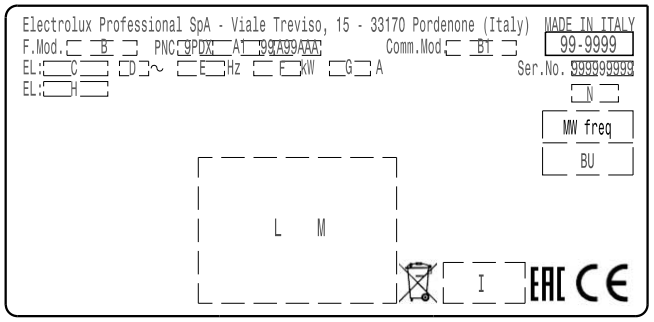


IMPORTANT
Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.

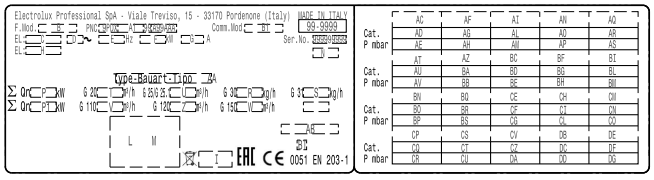
B.2 Données d'identification de la machine et du fabricant

Ci-dessous, un exemple du marquage ou de la plaque signalétique présente sur la machine :

Modèles électriques



Modèles au gaz



La plaque signalétique contient les données d'identification et techniques de l'appareil. La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

F.Mod.	Description de fabrication du produit
Comm.Model	Description commerciale
PNC	Code de production
Ser.Nr.	numéro de série
TYPE	Type de famille
Él.	Tension d'alimentation + phase
Hz	Fréquence d'alimentation
kW	puissance maximum absorbée
A	courant absorbé
Puissance él. :	Puissance
IPX	Degré de protection à la poussière et à l'eau
CE	Marquage CE
AB	Numéro de certificat sécurité gaz
N	Groupe de certification
0051	Organisme notifié
EN 203–1	Norme UE
L	Logo IMQ/GS
Cat.	Catégorie de gaz
Pmbar	Pression du gaz
Σ Qn	Puissance du gaz
G3–Lb1–... G120	Consommations des différents types de gaz
Type-Bauart-type	Type de construction (installation évacuation des fumées)
Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italie	Fabricant
Made in EU	lieu de fabrication
99-9999	mois-année de fabrication

C INFORMATIONS GÉNÉRALES

C.1 Introduction

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le Manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et constituent une synthèse de celles-ci ; ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de la machine fournie.

Dans les schémas d'installation de l'appareil, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres et/ou en pouces.

C.2 Essai et inspection

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours d'essais en laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés.

ATTENTION

Pour les modèles de fours à 20 grilles homologués Energy Star, les performances sont obtenues avec le chariot fourni de série, qui est également disponible comme accessoire supplémentaire.

Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai électrique - essai fonctionnel).

C.3 Droits d'auteur

Le présent manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation de la société Electrolux Professional.

C.4 Conservation du Manuel

Le Manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa démolition. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent Manuel devra toujours accompagner la machine.

C.5 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

- au transporteur et aux personnes chargées de la manutention ;
- au personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine ;
- personnel spécialisé - SAV (voir Manuel de service).

C.6 Définitions

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent Manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de l'appareil.
Fabricant	Electrolux Professional SPA ou tout SAV agréé par Electrolux Professional SPA.
Opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de l'appareil.
SAV ou personnel spécialisé	Opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur l'appareil, de reconnaître et d'éviter les risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.
Danger	Source de lésions ou de nuisances potentielles pour la santé.
Situation de danger	Toute opération présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.
Risque	Probabilité de lésions ou de risques graves pour la santé en situation de danger.
Protections	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre les dangers.
Écran de protection	Élément d'un appareil utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par une barrière physique.
Dispositif de sécurité	Un dispositif (autre qu'un dispositif de protection) qui élimine ou réduit le risque, pouvant être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.
Client	Personne qui a acheté l'appareil et/ou qui le gère et l'utilise (par ex., société, chef d'entreprise, entreprise).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

C.7 Responsabilités

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- du non-respect des instructions contenues dans le présent Manuel ;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie originale du fabricant) ;
- des opérations réalisées par des membres non spécialisés du personnel ;
- de modifications ou d'interventions non autorisées ;
- de l'absence de maintenance, ou d'une maintenance insuffisante ou inappropriée ;
- de l'utilisation impropre de la machine ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de l'appareil par du personnel qui n'a pas été informé et/ou formé ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection de équipements de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs relève de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes qui se sont éventuellement glissées dans le Manuel, suite à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

D TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE

D.1 Introduction

Le transport (transfert de la machine d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide d'engins spéciaux d'une capacité appropriée.

ATTENTION

La machine doit être transportée, manutentionnée et stockée exclusivement par le personnel spécialisé, qui devra posséder :

- une formation technique spécifique et de l'expérience en matière d'utilisation de systèmes de levage ;
- une bonne connaissance des normes de sécurité et des lois applicables aux secteurs respectifs ;
- une bonne connaissance des consignes générales de sécurité ;
- des équipements de protection individuelle adaptés au type d'opération effectuée ;
- la capacité de reconnaître et d'éviter tout éventuel danger.

D.2 Manutention

Pour les opérations de déchargement et de stockage de la machine, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.

D.2.1 Procédures pour les opérations de manutention

Avant de procéder au levage :

- toutes les opérateurs à cette opération doivent se trouver dans une position de sécurité ; empêcher l'accès à la zone de manutention à toute personne non autorisée ;
- s'assurer de la stabilité du chargement ;
- contrôler que du matériel ne puisse pas tomber pendant le levage. Manœuvrer verticalement de manière à éviter des chocs ;
- Déplacer la machine en la maintenant à une hauteur minimale du sol.

Afin de garantir le parfait déroulement des opérations de levage :

- utiliser le type d'équipement le plus approprié du point de vue des caractéristiques et de la capacité (par exemple, chariots élévateurs ou transpalette électrique) ;
- recouvrir les arêtes vives ;

- contrôler les fourches et les modalités de soulèvement conformément aux instructions exposées sur l'emballage.

D.2.2 Translation

La personne chargée de cette opération doit :

- avoir une vision générale du parcours à suivre ;
- interrompre la manœuvre en cas de situations dangereuses.

D.2.3 Pose de la charge

- Avant de poser la charge, s'assurer que le passage est libre et vérifier que le sol est plat et en mesure de supporter le poids de la charge.
- Retirer l'appareil de la palette en bois, le poser sur un côté, le faire glisser ensuite par terre.

D.3 Déballage

IMPORTANT
Contrôler immédiatement l'appareil pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.
Examiner les emballages avant et après le déchargement.

1. Enlever l'emballage.
   En déballant et en manipulant l'appareil, veiller à ne provoquer aucun choc.
2. Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

Remarque

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou cachés.
- Si la marchandise est endommagée ou la livraison incomplète, le signaler sur le bon de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bordereau de transport : le transporteur peut ne pas accepter de réclamations si le bordereau de transport n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages cachés ou de pièces manquantes visibles uniquement après le déballage.

D.4 Élimination de l'emballage

Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement.

Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :

PE	**Polyéthylène** • Emballage extérieur • Sachet contenant les instructions
PP	**Polypropylène** • Sangles
PS	**Polystyrène expansé** • Cornières de protection

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

D.5 Stockage

La machine et/ou ses pièces doivent être entreposées et protégées contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre – 10 °C [14 °F et 50 °C [122 °F].

L'endroit où l'appareil sera installé devra avoir un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de la machine ou tout endommagement des pieds de soutien.

ATTENTION
Ne pas apporter de modifications aux pièces fournies avec l'appareil. Les pièces éventuellement manquantes ou défectueuses doivent être remplacées par des pièces originales.

E DONNÉES TECHNIQUES

E.1 Caractéristiques techniques des modèles ÉLECTRIQUES

Nbre de grilles		MODÈLES											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Tension d'alimentation	V	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240
Phases	N°	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~
Courant nominal maximum	A	16,4	28,4	31,9	55,2	28,3	48,9	55,9	96,6	56,3	97,3	97,8	169,1
Fréquence	Hz	50-60		50-60		50-60		50-60		50-60		50-60	
Puissance électrique absorbée	kW	10,1 – 11,8		19 – 22,9		17,2 – 20,3		33,8 – 40,1		34,1 – 40,4		59,2 – 70,2	
Puissance nominale du moteur du ventilateur	kW	0,56		0,94		0,56		0,94		1,1		1,9	
Puissance nominale du groupe vapeur	kW	9		18		18		36		36		54	
Puissance nominale du groupe convection	kW	10		20		18		34		36		63	

Modèles ÉLECTRIQUES – Caractéristiques techniques spécifiques pour le marché australien

Nbre de grilles		MODÈLES					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Tension d'alimentation	V	400–430	400–430	400–430	400–430	400–430	400–430
Phases	N°	3N~	3N~	3N~	3N~	3N~	3N~
Courant nominal maximum	A	14,9	28,8	25,5	50,3	50,7	88,0
Fréquence	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Puissance électrique absorbée	kW	9,7 – 11,1	18,7 – 21,4	16,5 – 19,0	32,5 – 37,4	32,8 – 37,7	56,9 – 65,4

E.2 Caractéristiques techniques des modèles ÉLECTRIQUES et au GAZ

Nbre de grilles		MODÈLES					
		6 grilles 1/1	6 grilles 2/1	10 grilles 1/1	10 grilles 2/1	20 grilles 1/1	20 grilles 2/1
Charge maximale du four	kg	30	60	50	100	100	200
Charge maximale des plaques/plateaux	kg	15	30	15	30	15	30
Poids des modèles ÉLECTRIQUES [1]	kg	125,5	148,5	149,5	187	154	187
Poids total des modèles au GAZ [1]	kg	140,5	163,5	157,5	201	162	201
Pression d'eau	kPa	100 – 600	100 – 600	100 – 600	100 – 600	100 – 600	100 – 600

1. Modèles avec boiler et porte à triple vitrage

E.3 Caractéristique techniques du GAZ

Nbre de grilles		MODÈLES											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Tension d'alimentation	V	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230
Fréquence	Hz	50	60	50	60	50	60	50	60	50	60	50	60
Puissance électrique absorbée	kW	1,1		1,5		1,1		1,5		1,8		2,5	
Courant nominal maximum	A	4,8		6,5		4,8		6,5		7,8		11,3	
Puissance thermique nominale[1]	kW	19		32		31		47		54		100	
Puissance thermique du groupe boiler	kW	13		16		21		25		25		60	
Puissance thermique du groupe convecteur	kW	12		24		21		35		42		70	
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2 ″ M		1/2 ″ M		1/2 ″ M		1/2 ″ M		1 ″ M		1 ″ M	
Type de construction		A3		A3		A3		A3		A3		A3	

1. Valeurs mesurées à 15 °C, 1013 mbar.

Pouvoir calorifique inférieur

G30 : 45,65 MJoule/kg

G31 (GPL) : 46,34 MJoule/kg

G20 : 34,02 MJoule/m³

G25 : 29,25 MJoule/m³

Modèles au gaz – Caractéristiques techniques spécifiques pour le marché australien

Nbre de grilles		Modèles											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Tension d'alimentation	V	230–240		230–240		230–240		230–240		230–240		230–240	
Fréquence	Hz	50		50		50		50		50		50	
Types de gaz	**Unité**	Naturel	Propane	Naturel	Propane	Naturel	Propane	Naturel	Propane	Naturel	Propane	Naturel	Propane
Consommation de gaz nominale	MJ/h	73,8	73,8	125,3	125,3	121	121	183,2	183,2	210,2	210,2	391	391

Modèles au gaz – Caractéristiques techniques spécifiques pour le marché australien (suite)

Nbre de grilles		Modèles											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Consommation de gaz maximale du boiler	MJ/h	50,4	50,4	62,3	62,3	82,1	82,1	97,2	97,2	97,2	97,2	238,7	238,7
Consommation de gaz maximale du convecteur	MJ/h	46,8	46,8	94,7	94,7	82,1	82,1	136,8	136,8	164,2	164,2	273,6	273,6

Pouvoir calorifique inférieur

Propane : 95,8 MJ/m^3

Gaz naturel : 37,8 MJ/m^3

Pression d'alimentation		Modèles					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Gaz naturel	kPa	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Propane	kPa	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75

Catégorie Gaz : II2Er3B/P – PRESSION (TOUS LES MODÈLES)

Données	Type de gaz	Unité	Modèles					
			6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Pression	Raccordement méthane G20	mbar	20/25	20/25	20/25	20/25	20/25	20/25
	G.P.L. Alimentation (G30/G31)	– mbar	30	30	30	30	30	30

Catégorie Gaz : II2Er3B/P – CONSOMMATION MODÈLES AVEC BOILER

Données	Type de gaz	Unité	Modèles					
			6 GN 1/1 BOILER	6 GN 2/1 BOILER	10 GN 1/1 BOILER	10 GN 2/1 BOILER	20 GN 1/1 BOILER	20 GN 2/1 BOILER
Consommation	G30	(kg/h)	1,50	2,52	2,44	3,70	4,26	7,88
	G.P.L. (G31)	(kg/h)	1,48	2,49	2,41	3,65	4,19	7,76
	Méthane G20	m^3/h	2,01	3,38	3,28	4,97	5,71	10,57
	Méthane G25	m^3/h	2,34	3,94	3,81	5,78	6,64	12,30

Catégorie Gaz : II2Er3B/P – CONSOMMATION MODÈLES SANS BOILER

Données	Type de gaz	Unité	Modèles					
			6 GN 1/1 SANS BOILER	6 GN 2/1 SANS BOILER	10 GN 1/1 SANS BOILER	10 GN 2/1 SANS BOILER	20 GN 1/1 SANS BOILER	20 GN 2/1 SANS BOILER
Consommation	G30	(kg/h)	0,95	1,89	1,66	2,76	3,31	5,52
	G.P.L. (G31)	(kg/h)	0,93	1,86	1,63	2,72	3,26	5,44
	Méthane G20	m^3/h	1,27	2,54	2,22	3,70	4,44	7,40
	Méthane G25	m^3/h	1,48	2,95	2,58	4,30	5,17	8,61

Catégorie Gaz : II2E(R)B3P – Belgique – PRESSION (TOUS LES MODÈLES)

Données	Type de gaz	Unité	Modèles					
			6 GN 1/1 AVEC BOILER et SANS BOILER	6 GN 2/1 AVEC BOILER et SANS BOILER	10 GN 1/1 AVEC BOILER et SANS BOILER	10 GN 2/1 AVEC BOILER et SANS BOILER	20 GN 1/1 AVEC BOILER et SANS BOILER	20 GN 2/1 AVEC BOILER et SANS BOILER
Pression	Raccordement méthane G20	mbar	20/25	20/25	20/25	20/25	20/25	20/25
	G.P.L. Alimentation (G30/ G31)	– mbar	37	37	37	37	37	37

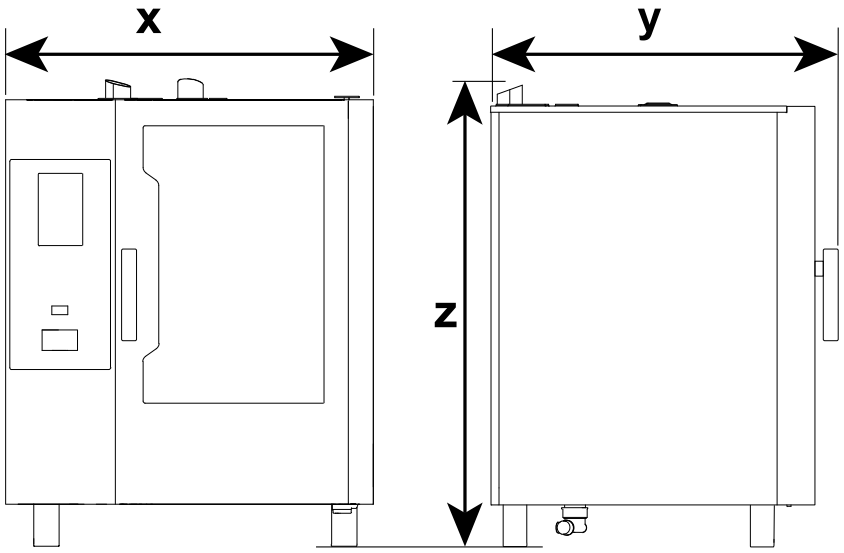
Catégorie Gaz : II2E(R)B3P – Belgique – CONSOMMATION MODÈLES AVEC BOILER

Données	Type de gaz	Unité	Modèles					
			6 GN 1/1 BOILER	6 GN 2/1 BOILER	10 GN 1/1 BOILER	10 GN 2/1 BOILER	20 GN 1/1 BOILER	20 GN 2/1 BOILER
Consommation	G30	(kg/h)	1,50	2,52	2,44	3,70	4,26	7,88
	G.P.L. (G31)	(kg/h)	1,48	2,49	2,41	3,65	4,19	7,76
	Méthane G20	m^3/h	2,01	3,38	3,28	4,97	5,71	10,57
	Méthane G25	m^3/h	2,34	3,94	3,81	5,78	6,64	12,30

Catégorie Gaz : II2E(R)B3P – Belgique – CONSOMMATION MODÈLES SANS BOILER

Données	Type de gaz	Unité	Modèles					
			6 GN 1/1 SANS BOILER	6 GN 2/1 SANS BOILER	10 GN 1/1 SANS BOILER	10 GN 2/1 SANS BOILER	20 GN 1/1 SANS BOILER	20 GN 2/1 SANS BOILER
Consommation	G30	(kg/h)	0,95	1,89	1,66	2,76	3,31	5,52
	G.P.L. (G31)	(kg/h)	0,93	1,86	1,63	2,72	3,26	5,44
	Méthane G20	m^3/h	1,27	2,54	2,22	3,70	4,44	7,40
	Méthane G25	m^3/h	1,48	2,95	2,58	4,30	5,17	8,61

E.4 Dimensions de l'appareil



Modèles	Largeur		Profondeur		Hauteur	
	x		y		z	
	mm	pouces	mm	pouces	mm	pouces
6 grilles 1/1	867	34″ 9/64	850	33″ 15/32	858	33″ 25/32
6 grilles 2/1	1090	42″ 29/32	1046	41″ 3/16	858	33″ 25/32
10 grilles 1/1	867	34″ 9/64	850	33″ 15/32	1108	43″ 5/8
10 grilles 2/1	1090	42″ 29/32	1046	41″ 3/16	1108	43″ 5/8
20 grilles 1/1	911	35″ 55/64	925	36″ 27/64	1855	73″ 1/32
20 grilles 2/1	1162	45″ 3/4	1125	44″ 27/64	1855	73″ 1/32

E.5 Tables de conversion

	°dH	°f	°e	ppm	mmol/l	gr/gal (États-Unis)	mval/kg
1 °dH	1	1,79	1,25	17,9	0,1783	1,044	0,357
1 °f	0,56	1	0,70	10,0	0,1	0 584	0,2
1 °e	0,8	1,43	1	14,32	0,14	0,84	0,286
1 ppm	0,056	0,1	0,07	1	0,01	0,0584	0,02
1 mmol/l	5,6	0,001	0,0007	100	1	0,00058	2
1 gr/gal (États-Unis)	0,96	1,71	1,20	17,1	0,171	1	0,342
1 mval/kg	2,8	5,0	3,5	50	0,5	2,922	1

	CaO [mg/l]	$CaCO_3$ [mg/l]	Ca^{2+} [mg/l]
°dH (Allemagne)	10,0	17,86	7,14
°f (France)	5,60	10,0	4,00
°e (Grande-Bretagne)	8,01	14,3	5,72
ppm (États-Unis)	0,56	1,0	0,40
mmol/l (cons. chim.)	56,00	100,0	39,98
gr/gal (États-Unis)	9,60/64,8	17,11	6,85
mval/kg (milliéquivalent)	28,00	50,0	19,99

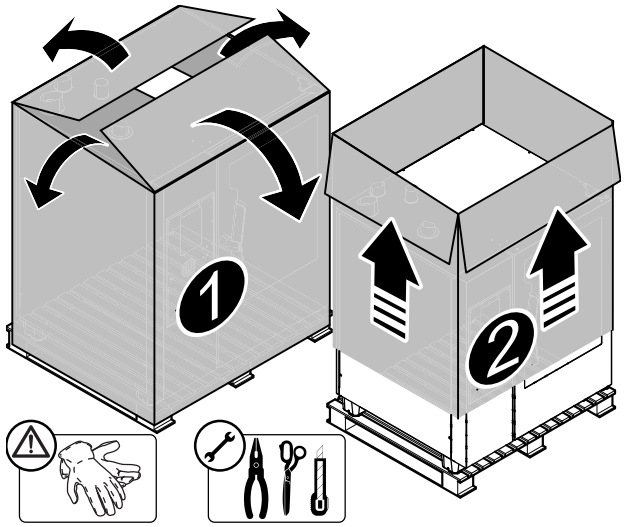
F INSTALLATION ET MONTAGE

F.1 Lieu d'installation

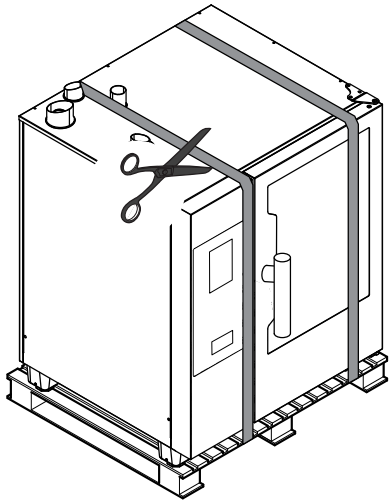
- Installer l'appareil conformément aux normes nationales et locales en vigueur.
- Pour l'AUSTRALIE uniquement :
  Cet appareil sera installé exclusivement par des personnes autorisées, conformément aux instructions d'installation du fabricant, dans le respect des réglementations locales en matière de raccordement au gaz, aux codes de la construction municipaux, aux réglementations concernant le câblage électrique, aux réglementations locales sur l'alimentation en eau, à la norme australienne AS5601 sur les installations au gaz, aux directives des autorités sanitaires et à toutes autres réglementations légales.

F.2 Déballage et mise en place

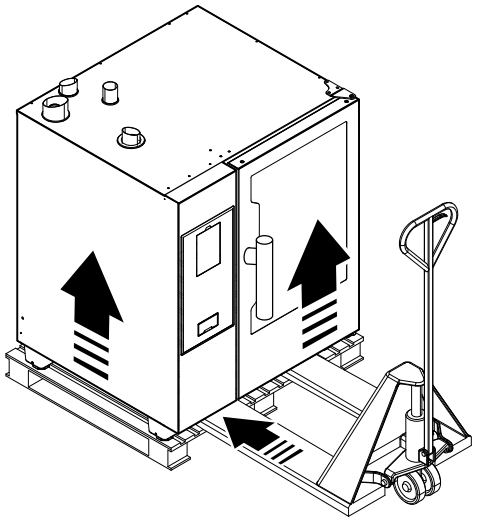
1. Retirer les agrafes en cuivre et les cartons de l'appareil ;



2. Couper les bandes de plastique qui servent à fixer l'appareil à la palette ;



3. Soulever l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur, retirer la palette et poser l'appareil à l'endroit choisi ;

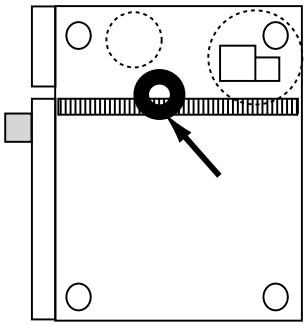


IMPORTANT
Veiller à ne pas abîmer la bonde au moment de décharger l'appareil de la palette.

4. Enlever la pellicule extérieure en veillant à ne pas rayer la tôle avec les ciseaux ou les lames éventuellement utilisés ;

F.2.1 Transport de l'appareil

- Penser au barycentre de l'appareil, afin qu'il ne bascule pas.



- En cas d'utilisation d'un chariot élévateur, tenir également compte de l'espace nécessaire et des dimensions de passage.

Dimensions de passage minimales :

Dimensions de passage requises		Modèles d'appareils					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
x	mm	850	1046	850	1046	925	1125
	pouces	33″ 15/32	41″ 3/16	33″ 15/32	41″ 3/16	36″ 27/64	44″ 27/64

F.2.2 Mise en place

Pour l'encombrement général et les dimensions nécessaires aux raccordements, voir les schémas d'installation ;

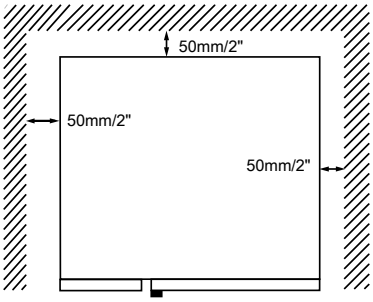
NOTE!
L'appareil n'est pas encastrable.

Pour la mise en place de l'appareil, tenir compte des distances minimales suivantes :

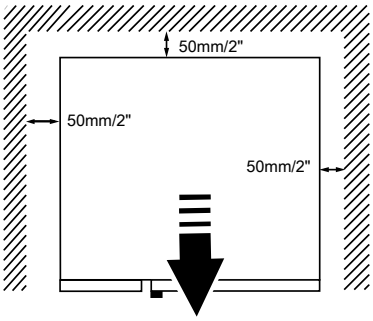
Distances minimales pour la mise en place

fonctionnement normal	distance à droite / à gauche / à l'arrière 50 mm
fonctionnement à proximité d'une source de chaleur	distance du bord gauche 350 à 500 mm
Conditions de service	distance du bord gauche 500 mm

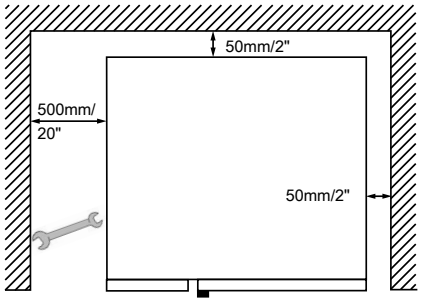
- Tous les côtés de l'appareil doivent être écartés de 50 mm de toutes les surfaces.



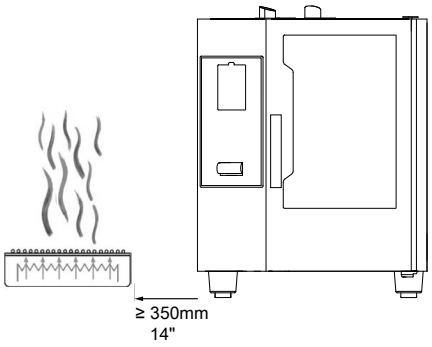
S'il faut procéder à des opérations de maintenance sur l'appareil, le faire glisser légèrement vers l'avant.



Sur tous les modèles, mais en particulier les modèles à 20 grilles, laisser si possible un espace d'au moins 500 mm entre le côté gauche de l'appareil et les autres surfaces afin de permettre les opérations de maintenance.

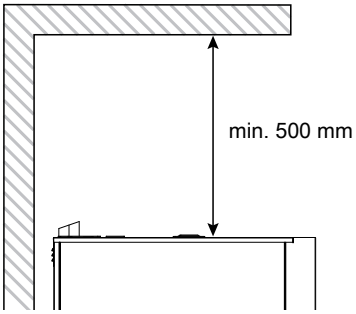


- L'espacement doit être de minimum 350 mm **si des sources de chaleur agissent** sur le côté gauche de l'appareil.

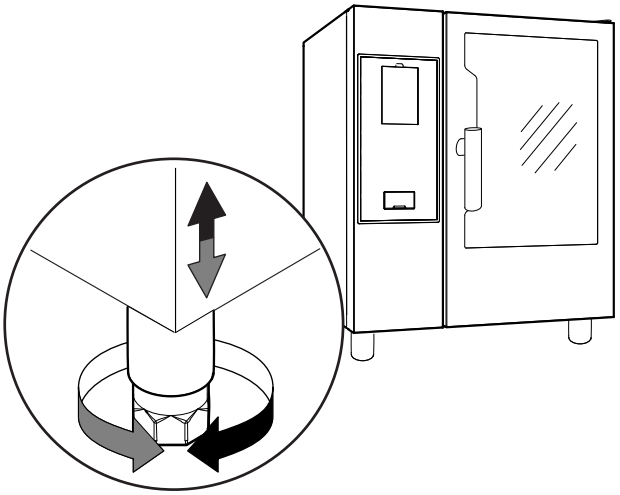


S'il n'est pas possible de maintenir une distance suffisante entre le côté gauche de l'appareil et les sources de chaleur, une protection thermique peut être prévue pour réduire les charges thermique (voir le catalogue des accessoires).

- Si la vapeur provenant du tuyau de ventilation ne peut pas être dirigée vers une hotte ou un plafond ventilé, prévoir une distance d'au moins 500 mm au-dessus de l'appareil.



- Poser l'appareil sur une surface plane.
  Régler au besoin la hauteur du plan de travail à l'aide des pieds réglables (s'ils sont disponibles).



ATTENTION
L'appareil doit être d'aplomb.

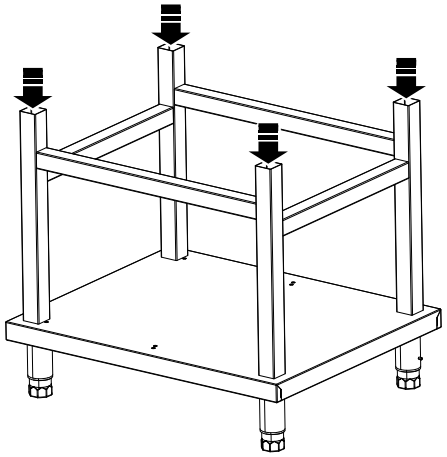
F.3 Modèles sur plan de travail

Par mesure de sécurité, les modèles sur plan de travail doivent être posés sur un support pour four d'un fabricant d'origine ou sur une structure d'armoire.

Choisir la structure appropriée dans le catalogue des accessoires en fonction du modèle.

Montage sur un support de four (tailles GN 1/1 – 2/1)

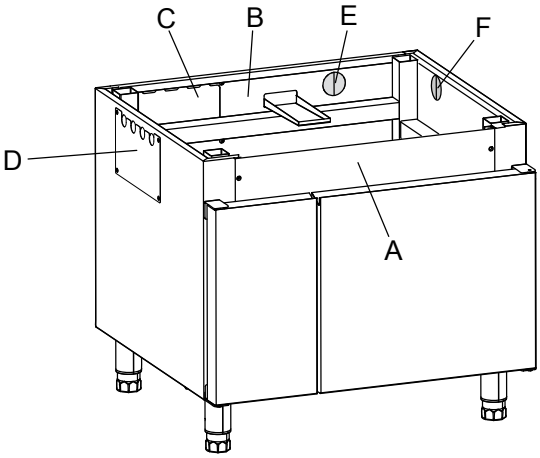
1. Remplacer les pieds du four par des pieds spéciaux fournis avec l'accessoire de support de four.



2. Poser l'appareil sur le support de four en introduisant les pieds de positionnement dans les montants tubulaires.

Montage sur une armoire (tailles GN 1/1 – 2/1)

1. Démonter le panneau arrière "B" et le panneau de contrôle "A" (si nécessaire) ;



2. Remplacer les pieds du four par des pieds spéciaux fournis avec l'accessoire d'armoire ;
3. Poser l'appareil sur l'armoire en introduisant les pieds de positionnement dans les montants tubulaires ;
4. Remonter le panneau de contrôle "A" et le panneau arrière "B".
5. Procéder aux branchements du four.

IMPORTANT
Les tuyaux de branchement du four peuvent passer à l'arrière ou sur le côté.

- retirer et inverser les panneaux "C" et "D" ;
- retirer les plaques prédécoupées "E" et "F", pour laisser passer le tuyau de vidange à travers le trou à l'arrière ou sur le côté ;

F.4 Installations superposées

Les tableaux suivants indiquent les combinaisons d'appareils possibles pour les installations superposées.

FOURS 6 GN 1/1 – 6 GN 2/1

Position	Type d'appareil / base			
AU-DESSUS	**FOUR 6 GN 1/1**	**Hauteur totale maximale mm [pouces]**	**FOUR 6 GN 2/1**	**Hauteur totale maximale [pouces]**
AU-DESSOUS	FOUR 6 GN 1/1	Modèles électriques 1736 [68″ 11/32][1] Modèles au gaz 1766 [69″ 17/32][1] Modèles électriques 1976 [77″ 51/64][2] Modèles au gaz 2006 [78″ 31/32][2]	FOUR 6 GN 2/1	Modèles électriques 1736 [68″ 11/32] [1] Modèles au gaz 1766 [69″ 17/32][1] Modèles électriques 1976 [77″ 51/64][2] Modèles au gaz 2006 [78″ 31/32][2]
	ou		ou	
	FOUR 10 GN 1/1	Modèles électriques 1986 [78″ 3/16] Modèles au gaz 2016 [79″ 3/8]	FOUR 10 GN 2/1	Modèles électriques 1986 [78″ 3/16] Modèles au gaz 2016 [79″ 3/8]
	ou			
	SUPPORT OUVERT[2]	1528 [60″ 5/32]	SUPPORT OUVERT[2]	1528 [60″ 5/32]
	ou		ou	
	ARMOIRE NEUTRE[2]	1528 [60″ 5/32]	ARMOIRE NEUTRE[2]	1528 [60″ 5/32]
	ou		ou	
	ARMOIRE CHAUDE[2]	1528 [60″ 5/32]	ARMOIRE CHAUDE[2]	1528 [60″ 5/32]
	ou			
	CELLULE DE REFROIDISSEMENT 30kg[2]	1882 [74″ 3/32]		

1. Sans rehausseur
2. Avec rehausseur

FOURS 10 GN 1/1 – 10 GN 2/1

Position	Type d'appareil / base			
AU-DESSUS	**FOUR 10 GN 1/1**	**Hauteur totale maximale mm [pouces]**	**FOUR 10 GN 2/1**	**Hauteur totale maximale mm [pouces]**
AU-DESSOUS	SUPPORT OUVERT	1778 [70″]	SUPPORT OUVERT	1778 [70″]
	ou		ou	
	ARMOIRE NEUTRE	1778 [70″]	ARMOIRE NEUTRE	1778 [70″]
	ou		ou	
	ARMOIRE CHAUDE	1778 [70″]	ARMOIRE CHAUDE	1778 [70″]
	ou			
	CELLULE DE REFROIDISSEMENT 30kg			

NOTE!
Les pieds sont réglés à leur hauteur nominale.

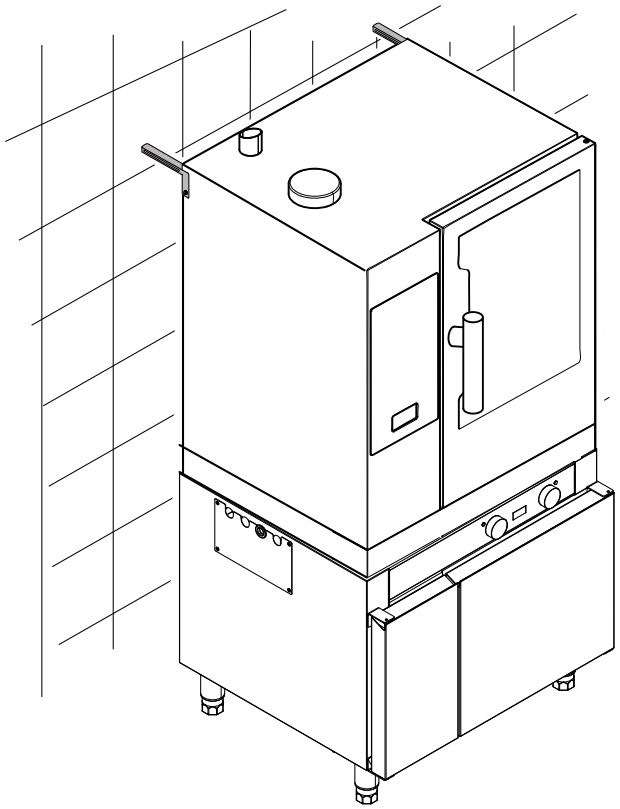
F.5 Fixation des systèmes de four

Par mesure de sécurité, les installations figurant dans les tableaux ci-dessus **DOIVENT être fixées au mur ou au sol** à l'aide des accessoires fournis avec l'appareil ou à commander en fonction du modèles d'appareil (kit "Supports muraux" ou kit "Pieds bridés", voir liste des accessoires).

IMPORTANT
Les mêmes consignes de sécurité s'appliquent aux fours installés au sol, aux installations pour navires et plateformes pétrolières en mer, ainsi qu'à toutes les installations avec la hotte extraction ou de recirculation (disponible comme accessoire) superposée sur le four.

Fixation murale – Supports muraux

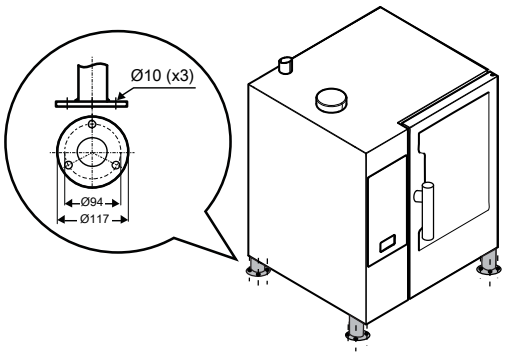
- Fixer les fours superposés au mur à l'aide des 2 supports. Voir le schéma ci-dessous.



Fixation au sol – Pieds bridés

S'il s'avère impossible de fixer les fours superposés au mur, il faut les fixer au sol. Utiliser le kit "Pieds bridés" avec un socle de 3 trous à fixer au sol.

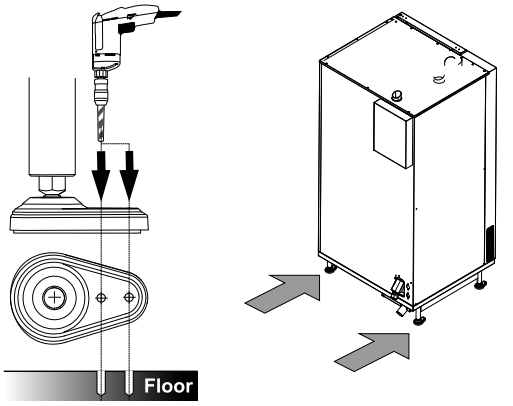
- dévisser les vis pour retirer les pieds présents dans le four du bas ;
- les remplacer par ceux du kit ;
- visser les 4 vis (M5x14) de chaque pied pour fixer les fours superposés au sol.



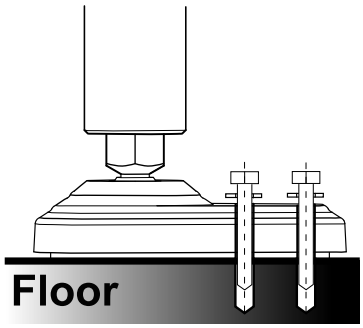
Modèles 20 GN

Pour des raisons de sécurité, les modèles à installer au sol DOIVENT obligatoirement être fixés au sol à l'aide de deux pieds arrière.

- Percer 2 trous dans les pieds arrière du four ;



- Fixer chaque pied au sol à l'aide de deux vis appropriées garantissant une force minimale de 0,3 kN.

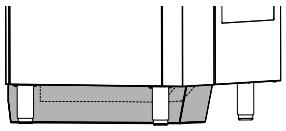
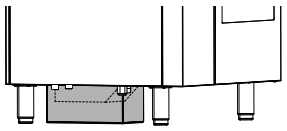


F min= 0,3 kN

F.6 Exigences en matière d'hygiène

Pour des raisons d'hygiène et conformément à la norme NSF 4, il faut installer un couvercle tout autour du boîtier AIR BREAK.

Ce couvercle est fourni avec les fours à installer au sol et est inclus dans le kit de superposition, disponible comme accessoire.

FOURS À INSTALLER AU SOL	FOURS SUPERPOSÉS[1]
	

1. L'utilisation d'un rehausseur peut remplacer le couvercle, sauf sur les installations 6 grilles sur 10 grilles, pour lesquelles ce couvercle est obligatoire.

F.7 Raccordement de l'eau

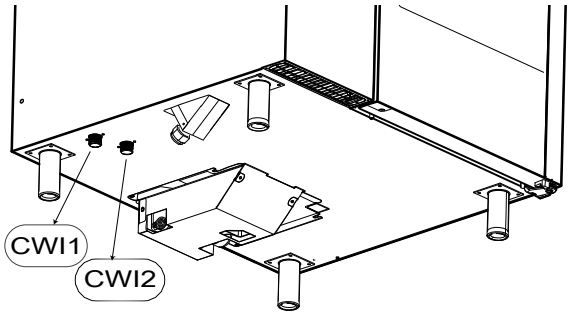
NOTE!
Le raccordement au réseau de distribution d'eau doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.

IMPORTANT
Pour brancher les flexibles de l'appareil au réseau de distribution d'eau, toujours utiliser des flexibles neufs.

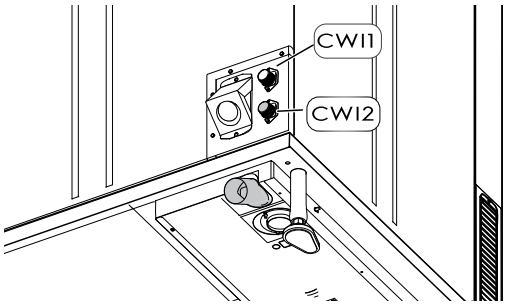
Le four dispose de deux arrivées d'eau séparées :

1. "**CWI1**" raccord 3/4″ à l'eau froide pour :
   - eau du système de nettoyage ;
   - extinction ;
   - douchette (en fonction du modèle).
2. "**CWI2**" raccord 3/4″ à L'EAU FROIDE TRAITÉE pour :
   - remplissage du boiler (modèles avec boiler)
   - générateur de vapeur instantané (modèles sans boiler)

Modèles à 6 – 10 grilles



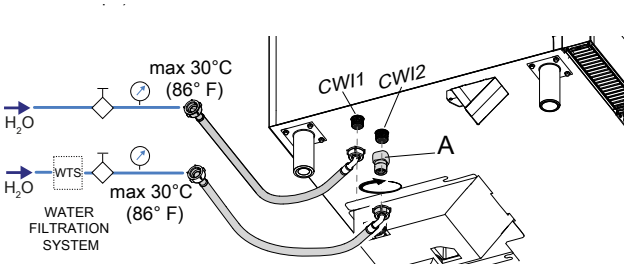
Modèles à 20 grilles



Exigences concernant le raccordement au réseau de distribution d'eau

- La pression d'eau en amont du four doit être de 100 – 600 kPa (1,0 – 6,0 bar / 14,5 – 87psi).
- La température maximale de l'eau à l'entrée est de 30 °C.
- Les tuyaux d'alimentation des deux arrivées d'eau doivent être munies d'un filtre mécanique et d'un robinet d'arrêt.
- Avant d'installer les filtres, laisser couler une certaine quantité d'eau pour nettoyer le tuyau et éliminer les éventuelles particules solides.

L'appareil est fourni avec un clapet anti-retour simple (détail **A**) à monter sur le raccord CWI2.



LÉGENDE

A. Clapet anti-retour simple 3/4 ″ M – 3/4 ″ F (**à ne pas utiliser pour les installations du Royaume-Uni et d'Australie/NZ**)

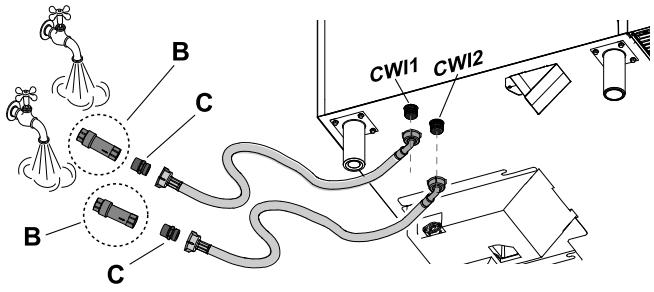
Pour le Royaume-Uni :
L'installateur doit fournir un double clapet anti-retour conforme WRAS ou une autre protection efficace contre le reflux d'une catégorie de fluide d'au moins trois.

Pour l'Australie :

L'appareil doit être installé conformément aux normes AS / NZS 3500.1 et AS / NZS 3500.2.

Le dispositif anti-refoulement certifié Watermark fourni avec cet appareil doit impérativement être installé pour protéger chaque raccord d'arrivée d'eau.

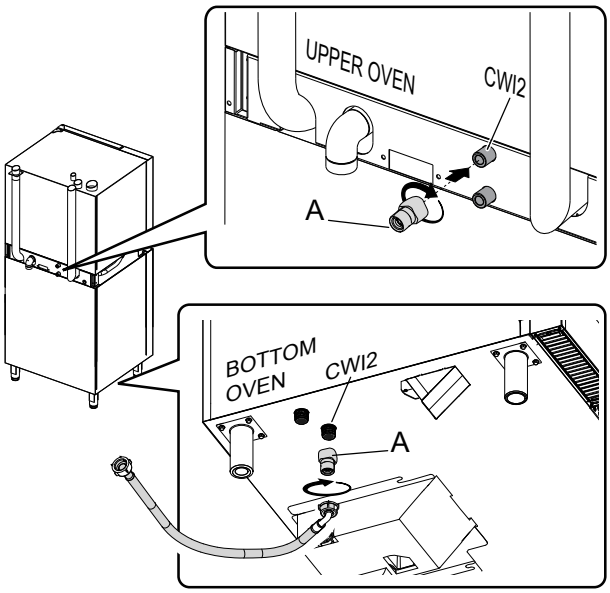
Installer l'appareil (détail “B“) entre la source d'eau potable et chaque tuyau d'alimentation en eau.



B	Dispositif anti-refoulement (fourni)
C	Nipple 3/4 ″ M - 3/4 ″ M (fourni)

Raccordement au réseau de distribution d’eau dans les installations superposées

- Les doubles clapets anti-retour (**A**) des fours superposés doivent être intégrés dans CWI2, comme illustré dans la figure suivante :



F.7.1 Caractéristiques de l’eau dans l’entrée “CWI2“

Dans l’entrée **CWI2**, l’appareil doit être alimenté en eau potable (en particulier avec un Ph 6,5 ÷ 8,5 et une conductivité > 50 µS/cm).

Afin de garantir le bon fonctionnement de l’appareil, il peut s’avérer nécessaire d’installer quelques systèmes de traitement de l’eau.

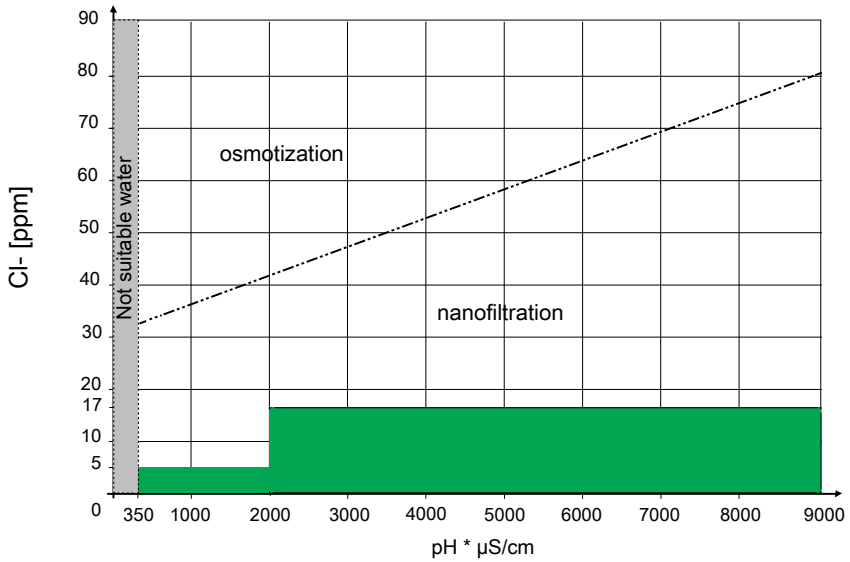
Suivre à cet effet les instructions fournies dans les graphiques suivants, en fonction des modèles :

Modèles avec boiler – (Niveaux T – B)

MODÈLES AVEC BOILER				
CONDUCTIVITÉ [µS/cm]	**CHLORURE [ppm]**	**DURETÉ**	**TRAITEMENT**	**CONTRÔLE DU TRAITEMENT**
> 285	< 17	-	NO	NO
> 285	17 < ppm < 32	-	NANOFILTRES	EAU TRAITÉE TOMBANT DANS LA ZONE VERTE DU GRAPHIQUE A
> 285	> 32	-	SYSTÈME DE TRAITEMENT DE L'EAU + GRAPHIQUE[1]	
< 285		-	WTS[1] + GRAPHIQUE	

1. WTS = Système de traitement de l'eau

MODÈLES AVEC BOILER – SYSTÈME DE TRAITEMENT DE L’EAU + GRAPHIQUE A (en cas de traitement, vérifier les paramètres de l’eau traitée tombant dans la zone verte ; les valeurs ne peuvent en aucun cas tomber dans la zone verte)

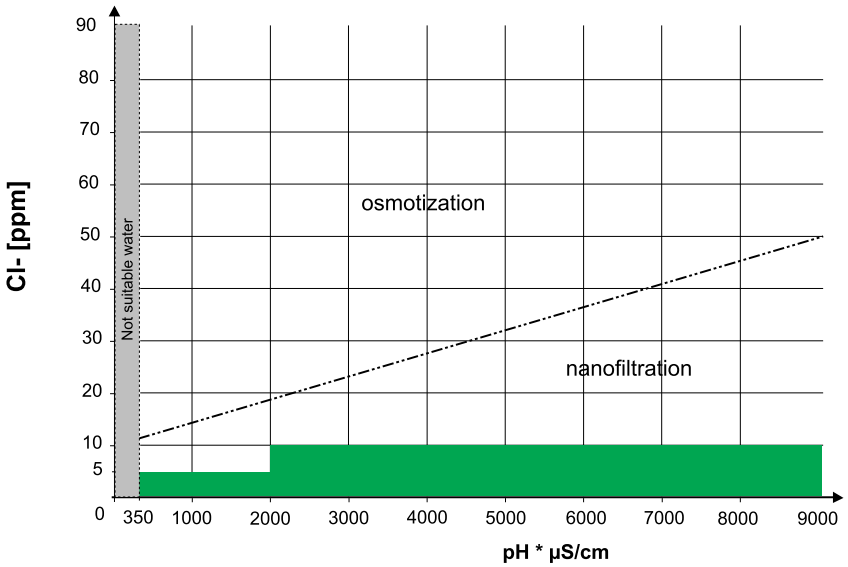


Modèles sans boiler – (Niveaux K – C)

MODÈLES SANS BOILER				
CONDUCTIVITÉ [µS/cm]	**CHLORURE [ppm]**	**DURETÉ [°f]**	**TRAITEMENT**	**CONTRÔLE DU TRAITEMENT**
> 285	< 10	< 5	NO	NO
> 285	< 10	> 5	ADOUCISSEUR	APRÈS ADOUCISSEMENT, VÉRIFIER LA DURETÉ < 5 °f
> 285	10 < ppm < 20	-	NANOFILTRES	EAU TRAITÉE TOMBANT DANS LA ZONE VERTE DU GRAPHIQUE B
> 285	> 20	-	SYSTÈME DE TRAITEMENT DE L'EAU + GRAPHIQUE[1]	
< 285		-	WTS [1] + GRAPHIQUE	

1. WTS = Système de traitement de l'eau

MODÈLES SANS BOILER – SYSTÈME DE TRAITEMENT DE L'EAU + GRAPHIQUE B (en cas de traitement, vérifier les paramètres de l'eau traitée tombant dans la zone verte ; les valeurs ne peuvent en aucun cas tomber dans la zone verte)



Recommandations générales

- La maintenance périodique des dispositifs de traitement de l'eau évite de nuire au bon fonctionnement de l'appareil et prévient le risque de corrosion.
- Pour éviter de détériorer l'appareil, effectuer un cycle de lavage du filtre de l'adoucisseur d'eau, sans mettre d'eau dans le four, à chaque régénération périodique.

IMPORTANT
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'entretien incorrect.

ATTENTION
Ne pas utiliser de distributeurs de substances anti-calcaire dans les tuyaux (par exemple, polyphosphate) car ils peuvent nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

F.7.2 Contrôle de la pression d'alimentation

La pression en amont du four doit être de 100 – 600 kPa (1,0 – 6,0 bar / 14,5 – 87psi).

NOTE!
Si la pression d'eau d'alimentation du système est supérieure à 6 bars, il est recommandé d'installer un régulateur de pression d'eau.

Mesurer la pression dans des conditions dynamiques, c'est-à-dire pendant le remplissage du boiler et/ou la phase de lavage, et à une température de 30 °C/86°F.

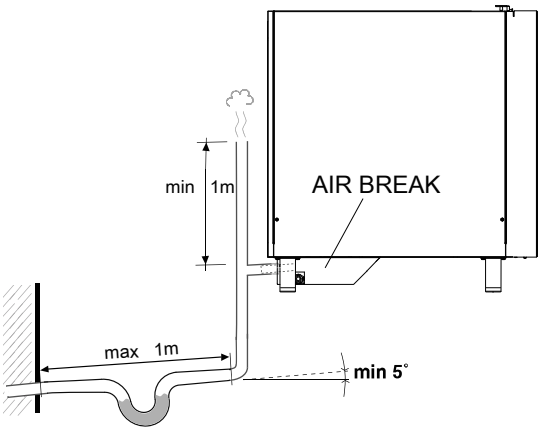
- Le débit d'eau de **CWI1** est de min. 2 l/min – max. 10 l/min.
- Le débit d'eau de **CWI2** (eau traitée) est de min. 2,95 l/min – max. 5,75 l/min.

F.7.3 Système d'évacuation de l'eau

- Le four est équipé, à l'intérieur, d'un système anti-refoulement AIR-BREAK pour éviter que les éventuels refoulements d'égouts puissent atteindre les tuyaux internes et l'enceinte de cuisson.

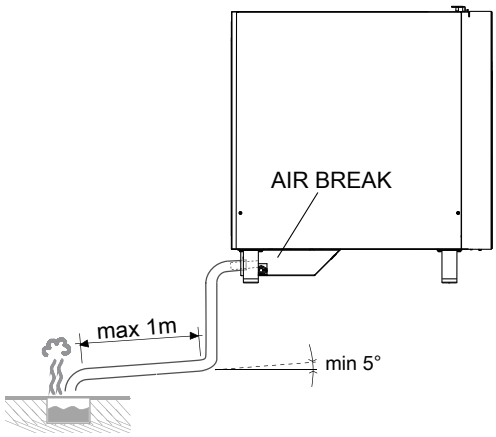
Pour brancher le système de vidange, il est donc possible de :

– brancher le tuyau de vidange directement au système d'égout :



NOTE!
Un Air-Break conforme à la norme EN61770 doivent être installé devant l'évacuation vers le système de vidange.

– ou de laisser le tuyau de vidange s'écouler dans une grille au sol.



NOTE!
Un Air-Break conforme à la norme EN61770 doivent être installé devant l'évacuation vers le système de vidange.

Pour le Royaume-Uni :

L'appareil doit évacuer via un dispositif anti-refoulement avec une protection contre les fluides de catégorie 5.

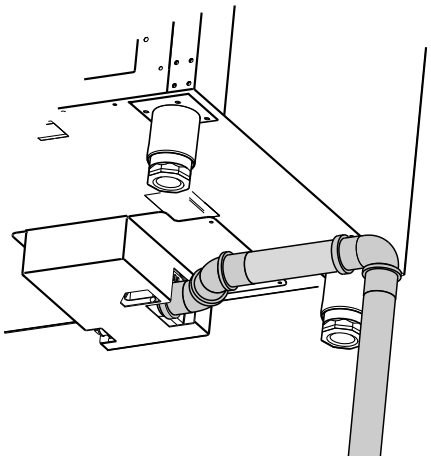
Pour l'Australie :

L'appareil doit évacuer vers un siphon certifié placé au point de raccordement avec le système d'égout.

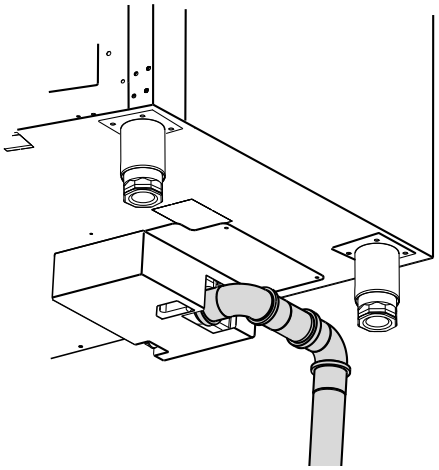
Modèles à 6 – 10 grilles

- Le tuyau de vidange peut être posé sur le côté ou à l'arrière, à condition que le four ne soit pas placé contre un mur.
  Des kits de tuyaux de vidange spéciaux sont disponibles sur demande (code 922636 – 922637).

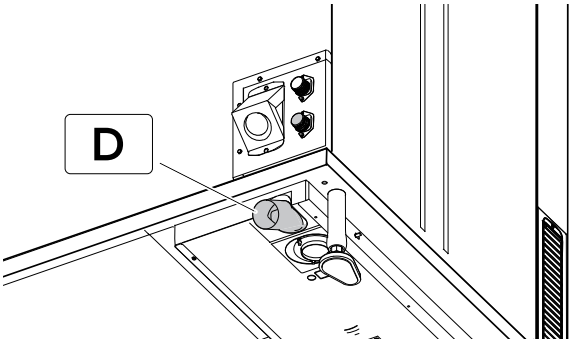
– **vidange latérale :**



– **arrière :**



Modèles à 20 grilles



Vérifier que :

- la longueur du tuyau de vidange ne dépasse pas 1 mètre, pour un diamètre intérieur non inférieur à celui de la conduite d'évacuation du four (2").
- le tuyau de vidange doit résister à une température d'au moins 100°C.
- l'absence d'étranglements sur les conduits souples ou les coudes pour les conduits métalliques le long de tout le parcours d'évacuation.
- l'absence de tronçons horizontaux qui risquent de provoquer la stagnation d'eau (pente minimale de 5 %).

F.8 Branchement électrique

IMPORTANT
Le branchement au secteur doit être effectué conformément aux normes nationales et locales en vigueur.

Avant de procéder au branchement, vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux spécifications figurant sur la plaquette.

- Le branchement de l'appareil à l'alimentation doit être de type permanent, avec un câble de type H07 RN-F.
- Le câble d'alimentation doit être installé dans un tube métallique ou en plastique rigide ne présentant pas de parties coupantes.
- Installer en amont de l'appareil un interrupteur omnipolaire avec une ouverture des contacts de 3 mm minimum.

  Installer cet interrupteur dans l'installation électrique permanente de l'établissement, et à proximité immédiate de l'appareil.
- Le courant de dispersion maximum de l'appareil est de 5 mA.
- Installer en amont de l'appareil un dispositif (fiche interbloquée, interrupteur verrouillable ou dispositifs similaires) qui doit pouvoir être bloqué en position ouverte durant l'entretien.
- Raccorder l'appareil à une prise de terre efficace.

  Le bornier comporte à cet effet une borne portant le symbole ⏚ pour le raccordement du fil de terre.
- Intégrer également l'appareil dans un système équipotentiel. Le conducteur d'équipotentialité doit avoir une section minimale de 10 mm².

  Ce branchement est effectué avec la vis d'arrêt marquée ⏚, qui se trouve à l'extérieur près de l'entrée du câble d'alimentation.

IMPORTANT
Modèles électriques uniquement :
Cet appareil peut être connecté uniquement à une alimentation avec une impédance maximale du système de :
6 GN 1/1 et 10 GN 1/1 = 0,18 Ω
6 GN 2/1 et 20 GN 1/1 = 0,043 Ω
10 GN 2/1 = 0,033 Ω
Pour plus de détails sur l'impédance du système, consulter au besoin l'entreprise de distribution.

F.8.1 Installation du câble d'alimentation

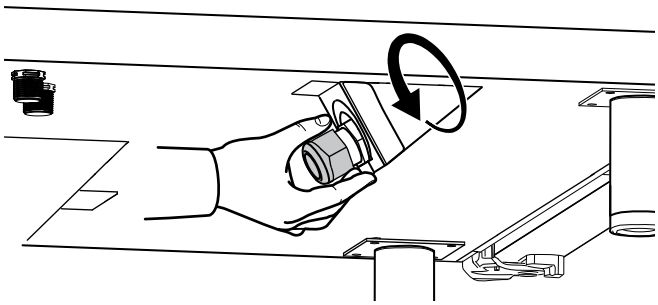
Modèles électriques

Pour brancher le câble d'alimentation à l'appareil, procéder de la manière suivante :

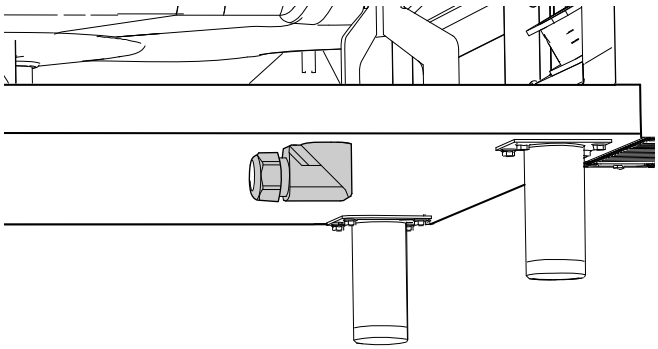
1. Retirer le panneau gauche du four ;
2. Selon le modèle, dévisser la vis de fixation du boîtier externe sous le four ;
3. Desserrer l'anneau pour laisser passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble ;

Modèles à 6 – 10 grilles

Type de serre-câble pour 220-240 V 3~

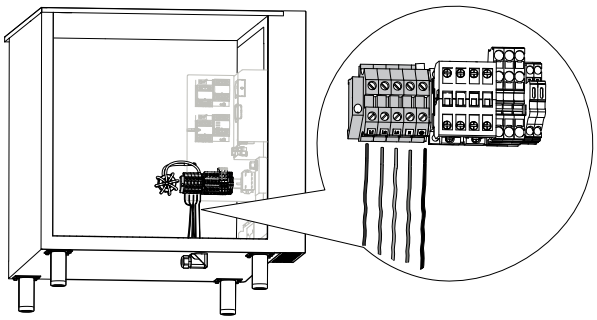


Type de serre-câble pour 380-415 V 3N~ ou 3~, 400-430 V 3N~, 440 V 3~ et 480 V 3~



Modèles à 20 grilles

4. Dénuder tous les fils du câble ;
5. Poser les fils vers le bornier ;
6. Brancher les fils au bornier, comme illustré dans la figure suivante.

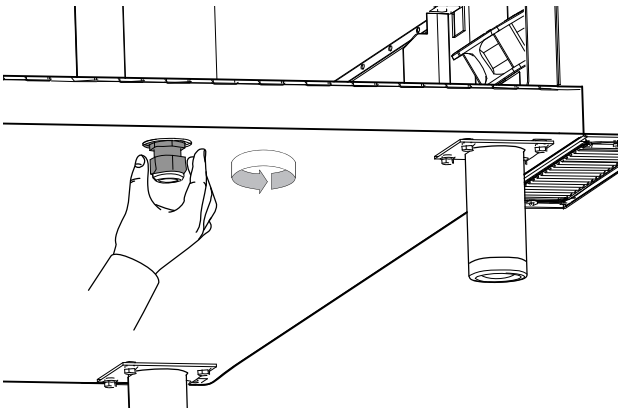


7. Après le raccordement, fixer le câble en vissant l'anneau du serre-fil.
8. Fixer le boîtier externe sous le four avec la vis correspondante (selon le modèle) ;

Modèles à gaz

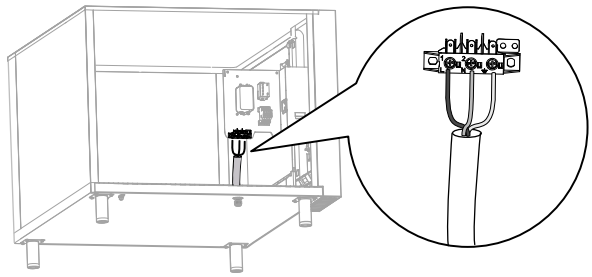
Pour brancher le câble d'alimentation à l'appareil, procéder de la manière suivante :

1. Retirer le panneau gauche du four ;
2. Desserrer l'anneau pour laisser passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble (voir la figure)



3. Poser le câble vers le bornier ;
4. Dénuder tous les fils du câble ;

5. Brancher les fils au bornier, comme illustré dans la figure suivante.



6. Après le raccordement, fixer le câble en vissant l'anneau du serre-fil.

ATTENTION
Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son agent de service ou toutes personnes qualifiées, afin d'éviter tout risque.

IMPORTANT
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes nationales et locales en vigueur et des normes en matière de protection contre les accidents.

F.9 Dispositif de sécurité

L'appareil est équipé des sécurités suivantes :

- Fusible - placé derrière le panneau de contrôle.

Modèle électriques

- Thermostat de sécurité à réinitialisation manuelle de la cavité - placé derrière le panneau de contrôle ;
  Sert à couper l'alimentation électrique des réchauffeurs de la cavité.
- Thermostat de sécurité à réinitialisation manuelle du générateur de vapeur - placé derrière le panneau de contrôle ;
  Sert à couper l'alimentation électrique des réchauffeurs du générateur.
- Dispositif thermique à réinitialisation automatique à l'intérieur du ventilateur.
  S'active en cas de surchauffe pour protéger le groupe et coupe l'alimentation électrique de l'appareil.

Modèles au gaz

- Thermostat de sécurité à réinitialisation manuelle de la cavité - placé derrière le panneau de contrôle ;
  Sert à couper l'alimentation en gaz du brûleur de convecteur.
- Thermostat de sécurité à réinitialisation manuelle du générateur de vapeur - placé derrière le panneau de contrôle ;
  Sert à couper l'alimentation en gaz du brûleur du générateur.
- Dispositif thermique à réinitialisation automatique à l'intérieur du ventilateur.
  S'active en cas de surchauffe pour protéger le groupe et coupe l'alimentation électrique de l'appareil.

NOTE!
Les opérations de réinitialisation doivent être effectuées par le personnel technique spécialisé après avoir éliminé les causes de l'interruption.

F.10 Raccord au réseau de distribution de gaz (modèles au gaz)

F.10.1 Précautions générales

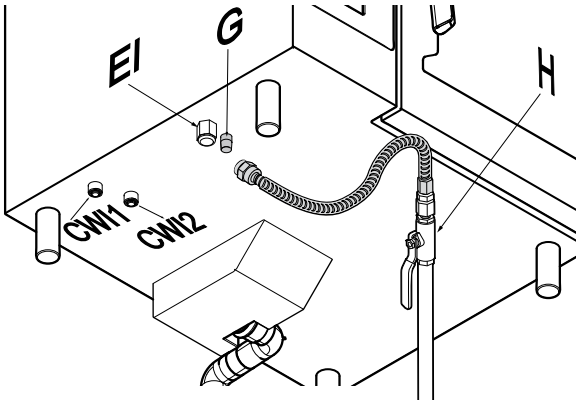
ATTENTION
S'assurer que l'appareil est bien conçu pour le type de gaz disponible. Voir la plaque signalétique.
Respecter toutes les réglementations imposées par le distributeur de gaz local !
Un raccordement incorrect peut provoquer des brûlures.

- Les fours au gaz ne conviennent pas à un milieu marin.
- Avant l'installation, consulter l'organisme de distribution du gaz pour vérifier la compatibilité entre la capacité de distribution et la consommation prévue.
- Il n'est pas possible de modifier la capacité d'aération destinée à la combustion.

NOTE!
Le raccordement du tuyau d'arrivée de gaz est peint en jaune.

Avant de brancher l'appareil au tuyau de gaz

1. Enlever le capuchon de protection en plastique du tuyau de gaz.
2. Brancher le tuyau d'arrivée de gaz "G" au tuyau de gaz.
3. Un robinet d'arrêt du gaz à fermeture rapide "H" situé dans un lieu facilement accessible doit être placé en amont de l'appareil.



EI	Entrée électrique
CW1	Arrivée d'eau du système de nettoyage
CW2	Arrivée d'eau traitée
G	Tuyau d'arrivée de gaz
H	Vanne/robinet de gaz

IMPORTANT
Cet appareil est conçu et testé pour fonctionner au méthane (voir chapitre E *DONNÉES TECHNIQUES*) ;
Pour l'adapter à un autre type de gaz, contacter le SAV.

F.10.2 Puissance thermique nominale

Voir le chapitre E *DONNÉES TECHNIQUES*.

La puissance thermique nominale est déterminée par la pression de raccordement du gaz et par le diamètre du diaphragme (buse) de la vanne gaz.

Dans le cas de nouvelles installations et/ou de conversion à un type de gaz différent, la puissance thermique nominale de l'appareil doit toujours être vérifiée par l'installateur agréé ou par la compagnie de distribution du gaz.

Il est interdit de modifier la puissance thermique nominale.

F.10.3 Évacuation des fumées

Pour le marché **AUSTRALIEN**, la ventilation doit être conforme aux codes de construction australiens et les hottes de cuisine doivent être conformes aux normes AS/NZS1668.1 et AS 1668.2.

F.11 Évacuation des gaz brûlés

Observer les instructions fournies dans les versions valides de toutes les normes locales pendant l'installation.

ATTENTION
Risque d'asphyxie !

Il est impératif d'empêcher les concentrations inacceptables de produits de combustion toxiques (CO et CO2) dans le local d'installation.

Gaz d'échappement et taux de ventilation

Taille de l'appareil	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Taux de ventilation min. du local [m³/h][1]	38	64	62	94	108	188
Alimentation en air de combustion min. [m³/h]	31	52	50	76	87	152
Volumes max. des gaz d'échappement [m³/h]	71	121	126	192	218	413
Température max. des gaz d'échappement [°C]	360	370	416	420	410	472

1. La recirculation de l'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion (2 m³/h/kW de puissance de gaz installée).

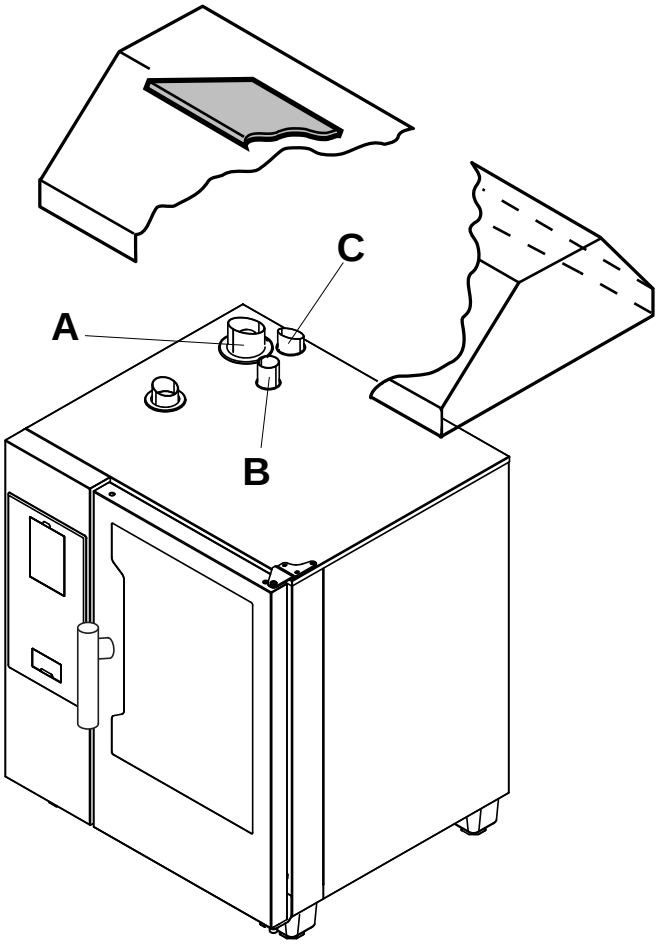
NOTE!
Selon la charge thermique nominale installée, certaines réglementations locales relatives à la ventilation peuvent s'appliquer. Vérifier les dispositions relatives à l'installation dans des locaux équipés de dispositifs de ventilation d'admission et d'extraction.

Avant d'installer le système d'évacuation :

En fonction de la technologie de combustion utilisée, les fours à convection vapeur gaz sont classés selon le "Type de construction". Les réglementations prévoient un système d'évacuation pour chaque type de gaz brûlé.

- repérer le ""Type de construction"" du modèle dans le paragraphe E *DONNÉES TECHNIQUES* ou sur la plaque signalétique ;
- voir les schémas ci-après :

1. **TYPE DE CONSTRUCTION "A3" : SOLUTION 1 (évacuation directe sous la hotte d'extraction sans collecteur)**

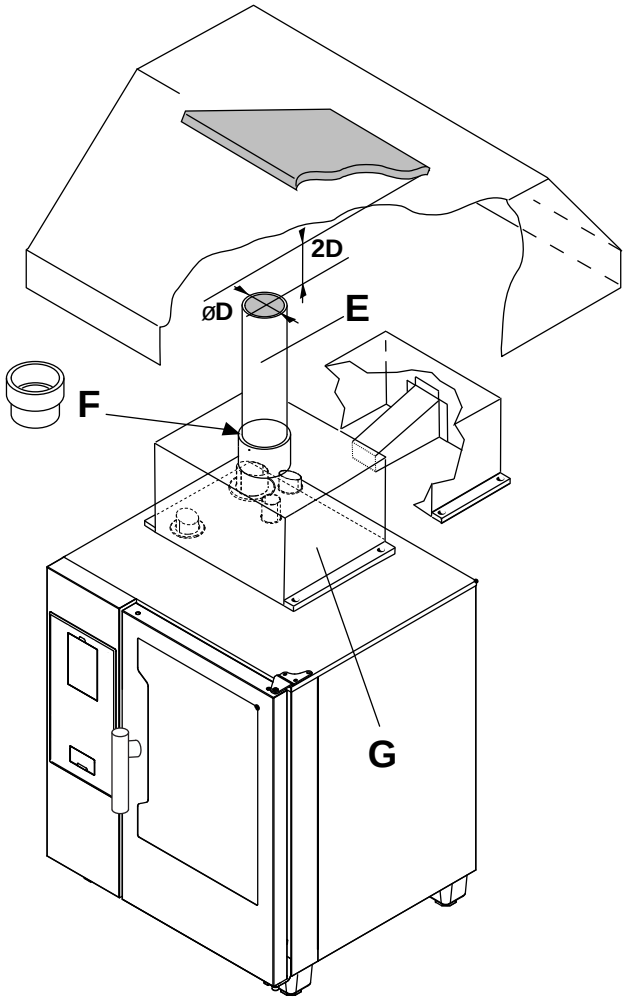


A	Évacuation du gaz du générateur de vapeur (modèles au gaz avec boiler)
B	Échangeur de chaleur de la cavité pour l'évacuation du gaz (tous les modèles au gaz)
C	Évacuation de la vapeur (modèles électriques et au gaz)

Les gaz d'échappement sont évacués à l'extérieur via les systèmes de ventilation de la cuisine.

ATTENTION
Vérifier que le système de ventilation a la capacité suffisante pour évacuer la quantité de gaz d'échappement générés par l'appareil.

2. **TYPE DE CONSTRUCTION "A3" : SOLUTION 2 (évacuation sous la hotte d'extraction avec collecteur)**



D	Diamètre de tuyau de rallonge
2D	Distance entre le tuyau de rallonge et la hotte d'extraction
E	Tuyau de rallonge (disponible sur le marché)
F	Anneau adaptateur pour tuyau de rallonge (disponible sur le marché)
G	Collecteur (non fourni, à commander)

Indications

- Le tuyau de rallonge et l'anneau adaptateur ne sont pas fournis. Ils sont disponibles sur le marché.
  Les tuyaux doivent pouvoir résister à 350 °C.
- Lors de l'installation du collecteur "G", toujours maintenir la distance "2D" entre le haut du tuyau de rallonge et le point le plus bas des filtres de hotte.
  Cette distance "2D" est définie en fonction du diamètre "D" du tuyau d'évacuation.
- Appliquer de la silicone entre les surfaces de contact.

F.12 Instructions d'installation du système d'évacuation

Avant l'installation, vérifier que le volume aspiré par l'installation d'évacuation des fumées est supérieur à celui des gaz brûlés générés par l'appareil, conformément à la norme de référence.

ATTENTION
Vérifier le matériau dans lequel sont réalisés les conduits de rallonge et les filtres de la hotte d'extraction étant donné que la température des gaz brûlés atteint des valeurs particulièrement élevées.

ATTENTION
Vérifier régulièrement les filtres. S'ils sont colmatés par de la graisse ou de la saleté, l'efficacité du système d'extraction sera réduite.

G CONFIGURATION DE L'APPAREIL

G.1 Introduction

ATTENTION
Vérifier que l'appareil est branché à l'alimentation en eau, au système de vidange, à l'alimentation électrique et, sur les modèles au gaz, à l'alimentation en gaz et à un système d'évacuation du gaz brûlé.

ATTENTION
Vérifier que le mécanisme de fermeture de la porte fonctionne correctement lorsque le four est chaud. Il faut parfois régler la position du loquet de la porte.

G.1.1 Modèles à écran tactile

Lors de la première mise en marche de l'appareil, le système vous invite une seule fois à une procédure de configuration automatique, appelée Assistant.

L'appareil vérifie si toutes les étapes d'installation ont été exécutées correctement et procède à une série de test automatique. L'Assistant dure environ 30 minutes.

Cette procédure est impérative pour garantir la performance du four et permettre son utilisation.

IMPORTANT
La configuration est RÉSERVÉE à un **technicien autorisé**.

DANGER
Risque d'incendie ! Avant d'exécuter l'assistant, retirer tous les emballages et éléments de la cavité.

ATTENTION
Durant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes de la surface extérieure.
Ne pas couvrir les évacuations présentes sur la partie supérieure arrière de l'appareil.

G.1.2 Modèles à écran numérique

Lors de l'installation du four, il faut vérifier son bon fonctionnement en procédant à une série de cycles dans l'ordre suivant :

Modèles avec boiler

1. un cycle de nettoyage pour vérifier l'étanchéité du système hydraulique ;

2. un cycle de cuisson vapeur pour vérifier l'étanchéité du joint de porte ;
3. un cycle de cuisson à convection pour vérifier que la température de 250 °C est atteinte dans la cavité.

Modèles sans boiler

1. un cycle de nettoyage pour vérifier l'étanchéité du système hydraulique ;
2. un cycle de cuisson à convection pour vérifier que la température de 250 °C est atteinte dans la cavité.

NOTE!
Pour plus de détails sur les procédures ci-dessous, voir le Manuel d'entretien correspondant.

G.2 ASSISTANT (modèles à écran tactile uniquement)

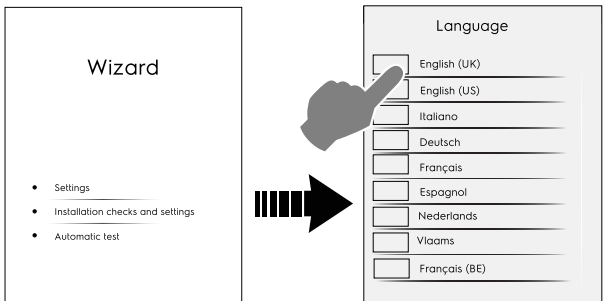
Lors de la première mise sous tension de l'appareil, une procédure vérifie l'installation et teste les performances de l'appareil. Cette procédure est impérative pour garantir la performance du four et permettre son utilisation.

La procédure consiste en 3 phases principales :

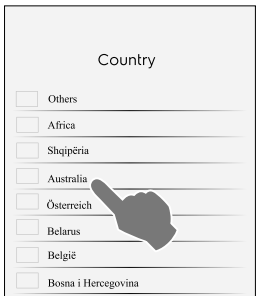
1. Paramètres généraux de la configuration de l'interface ;
2. Vérification de l'installation et configuration ;
3. Test automatique

Paramètres généraux

1. Sélectionner la langue souhaitée ;



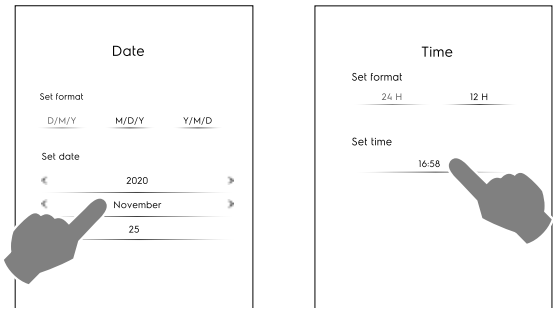
2. Sélectionner le pays concerné ;



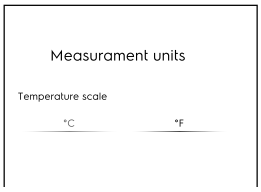
3. Sélectionner la configuration de l'appareil ;



4. Sélectionner la "date" et "l'heure" (régler également le format de date et d'heure) ;



5. Sélectionner ensuite les unités de mesure ;



Un récapitulatif du statut de l'assistant s'affiche. La fin de la phase "Paramètres généraux" est signalée, tandis que les autres phases doivent encore être réalisés.

NOTE!
Pour procéder aux paramètres manuels et au test automatique des performances de l'appareil, consulter le Manuel d'entretien.

H MISE AU REBUT DE LA MACHINE

AVERTISSEMENT
Voir "*AVERTISSEMENT et consignes de sécurité*"

H.1 Stockage des déchets

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme.

Selon le modèle, les portes devront être démontées avant de mettre l'appareil au rebut.

Un stockage provisoire des déchets SPÉCIAUX est autorisé en vue d'une élimination par traitement et/ou stockage définitif. Les réglementations en matière de protection de l'environnement en vigueur dans le pays de l'utilisateur doivent être respectées.

H.2 Recyclabilité

Nos appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée etc.) dans un pourcentage supérieur à 90 % et il est donc possible de les recycler, par le biais des structures traditionnelles de récupération, conformément aux normes en vigueur dans le pays respectif

H.3 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil

Avant de mettre l'appareil au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler si des pièces de la structure présentent des signes éventuels d'affaissements ou de ruptures en phase de démolition.

Il faudra procéder à l'élimination des pièces constituant l'appareil de manière différenciée, en tenant compte de leur nature (par exemple, métaux, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.).

Les différents pays de destination ont des législations qui leur sont propres ; par conséquent, il faut respecter les dispositions imposées par les lois et les organismes des pays où a lieu la démolition

En règle générale, il faut remettre le réfrigérateur à des centres spécialisés de collecte/démolition.

Démonter l'appareil en regroupant les différents éléments selon leur nature chimique et en se rappelant qu'il y a de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène dans le compresseur, qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les éléments du réfrigérateur sont des déchets spéciaux assimilables à ceux urbains.



Le symbole présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.



NOTE!
Au moment de la démolition de l'appareil, les marquages, le présent Manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.